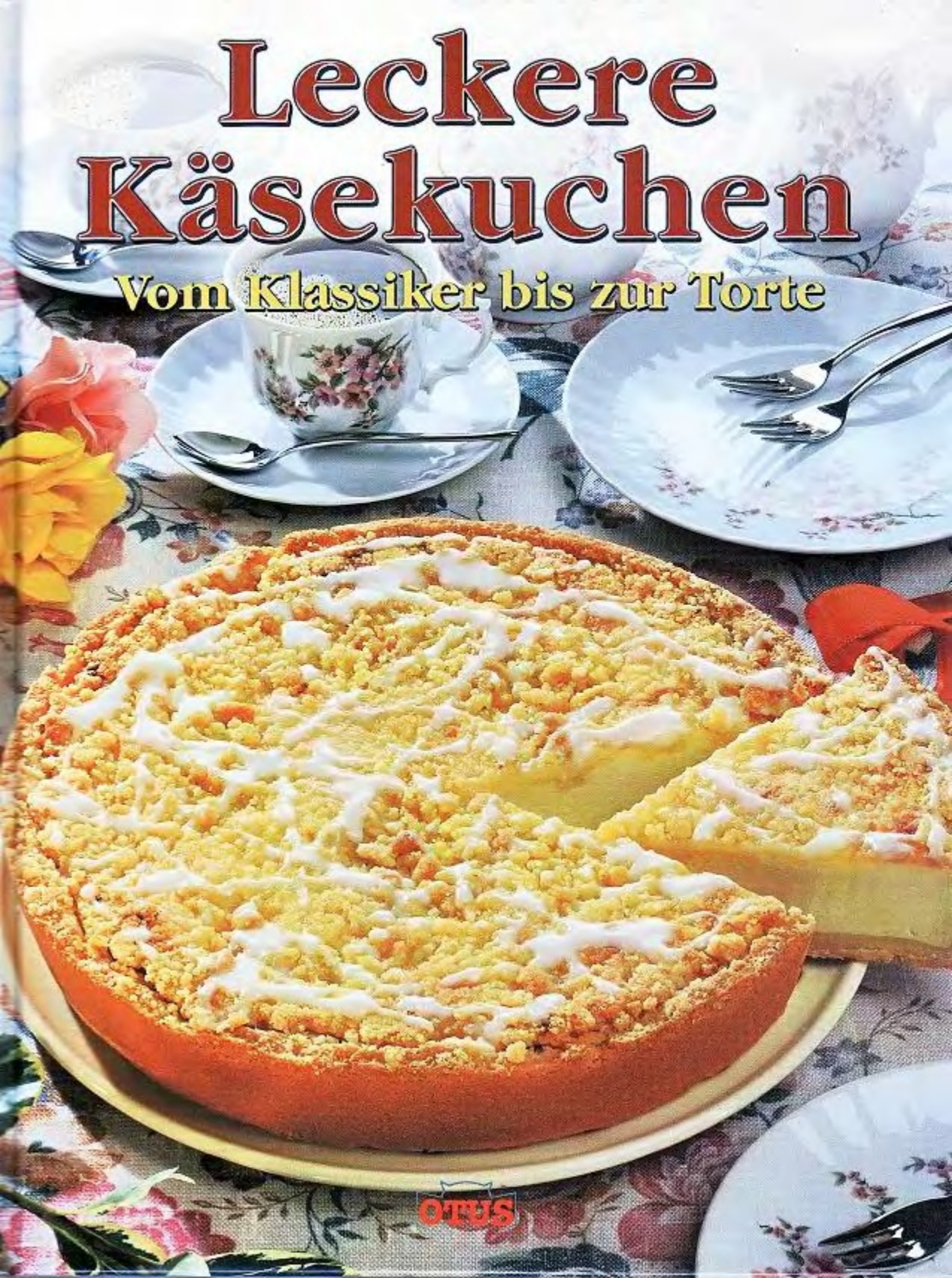
Leckere Käsekuchen

Vom Klassiker bis zur Torte



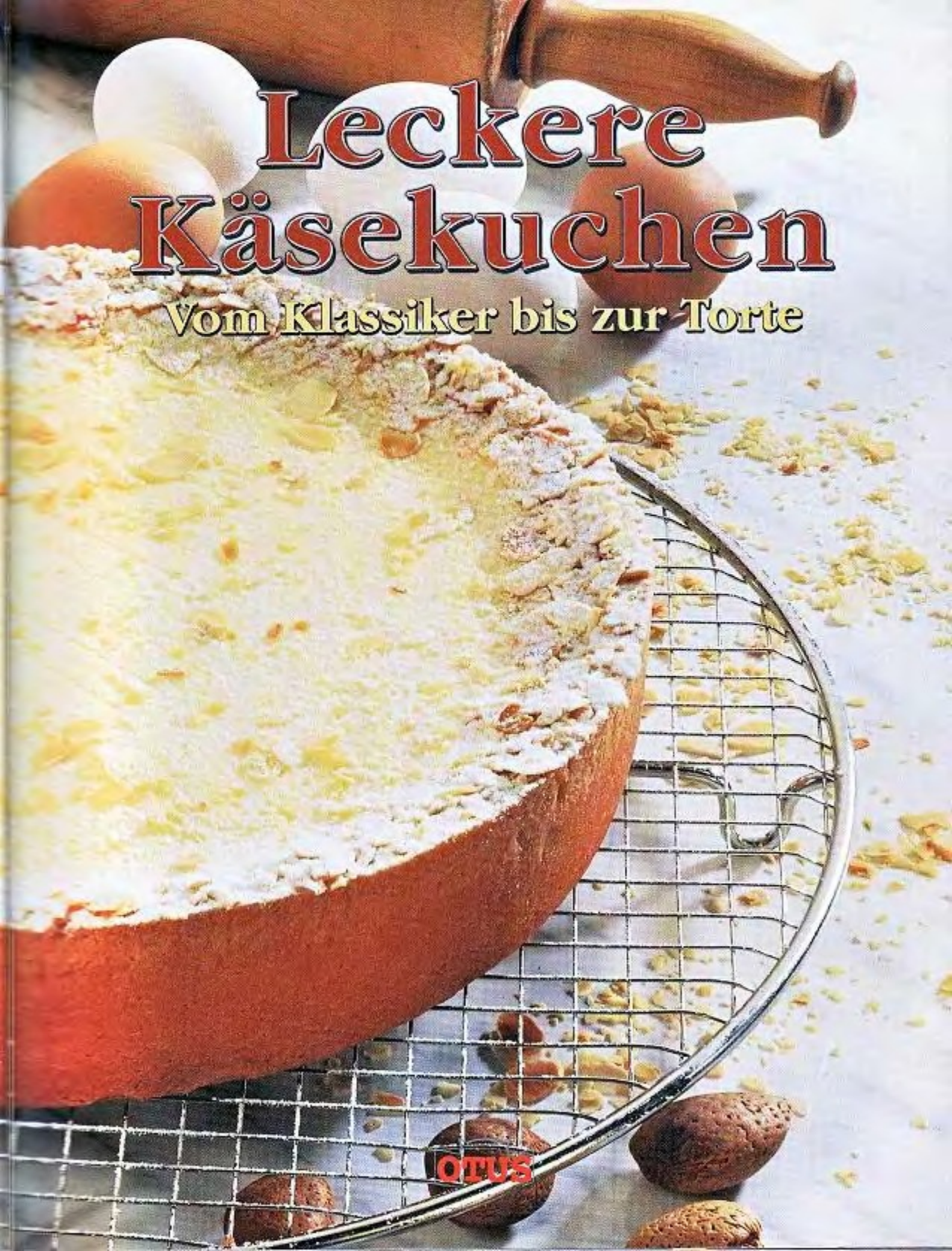
OTUS

Leckere Käsekuchen

Vom Klassiker bis zur Torte

Leckere Käsekuchen

Vom Klassiker bis zur Torte



QTUS

Vorwort

Käsekuchen – ein klassisches Gebäck, das schon seit vielen Jahren der Hit in der Backstube ist. Jung und Alt lieben ihn in vielen Variationen. Der Kuchen mit den gesunden Zutaten darf auf keiner Kaffeetafel fehlen.

Er ist zwar etwas aufwändiger herzustellen wie zum Beispiel ein Rührkuchen, aber die Arbeit lohnt sich in jedem Fall. Wie immer beim Backen sind die Frische und erstklassige Qualität der Backzutaten das A und O, damit der Käsekuchen gelingt. Sie können den Käsekuchen genauso gut in der Springform wie auf dem Backblech backen. Ob Sie Mager- oder Sahnequark verwenden, bleibt Ihrem persönlichen Geschmack überlassen. Die leckere Quarkfüllung schmeckt auf Hefeteig, Mürbteig, Blätterteig, Krümelteig oder Quarkölteig immer delikat. Den klassischen Käsekuchen verfeinern Sie mit Rosinen, Äpfeln, Mohn, Streuseln oder Nüssen.

Eine besondere Leckerei ist aber auch die Käsesahnetorte. Bei diesem Gebäck wird meist ein Biskuitboden als Unterlage verwendet. Die Quarkfüllung können Sie mit Sahne, Jogurt, Crème fraîche oder Dickmilch verfeinern. Um der Füllung den richtigen Stand zu geben, benötigt sie Gelatine oder Sahnefestiger. Am besten ist es, wenn Sie die Torte bereits am Vortag herstellen und im Kühlschrank über Nacht kühlen. So haben Sie die Gewähr, dass die Füllung wirklich fest ist und Sie beim Anschneiden keine böse Überraschung erleben.

Mit frischem Obst der Saison, Obstkonserven, Schokolade, Likör und Gewürzen zaubern Sie köstliche Torten für viele Gelegenheiten. Beliebt ist auch Kleingebäck mit Quark, wie zum Beispiel die saftigen Quarktaschen oder ein duftender Quarkstrudel.

Die Auswahl an herrlichen Rezepten in unserem Buch ist groß. Für jeden Anlass finden Sie eine Spezialität, lassen Sie sich von unserem Käsekuchen-Buch inspirieren. Sie werden sehen, dass die Herstellung eines Käsekuchens nicht schwer ist und sicher finden Sie selbst noch viele Varianten für leckere Käsekuchen und Käsetorten, um Ihre Lieben zu verwöhnen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Ausprobieren und gutes Gelingen in Ihrer Backstube.

Die Redaktion

Einleitung

Das oberste Gebot beim Kuchenbacken lautet: Nur die besten Zutaten ergeben das beste Backergebnis. Schon beim Einkauf sollten Sie darauf achten, dass die Produkte frisch und von bester Qualität sind.
Zur Herstellung des Kuchenteiges eignet sich Butter oder Margarine – je nach Geschmack. Nehmen Sie das Fett rechtzeitig aus dem Kühlschrank, damit es geschmeidig ist und sich leichter verarbeiten lässt. Für Hefeteig wird das Fett leicht erwärmt, Butter- oder Margarineflöckchen setzen Sie für Mürbteig auf das Mehl.
Der Zucker sollte möglichst fein sein, damit er sich leichter auflöst. Für Mürbteig können Sie auch gesiebten Puderzucker verwenden.
Für die Lockerung des Teiges sorgen die Eier, die dem Teig außerdem die appetitliche Farbe verleihen. Gerade bei den Eiern ist die Frische besonders wichtig. Diese können Sie überprüfen, indem Sie das Ei auf einem flachen Teller aufschlagen. Bleibt das Eiweiß als fester Ring um das Eigelb, so ist das Ei frisch. Das Eiweiß wird mit zunehmendem Alter des Eies immer flüssiger und ist zum Backen nur noch bedingt zu verwenden. Besonders wichtig ist die Frische der Eier bei der Zubereitung von Cremes und Füllungen, die nicht mitgebacken werden.
Zur Herstellung von Eischnee müssen die Eier sehr sorgfältig getrennt werden, da schon die geringste Menge Eigelb das Eiweiß nicht mehr steif werden lässt. Eischnee gelingt nur in einer absolut fettfreien Schüssel. Besonders fest wird Eischnee, wenn Sie einige Tropfen Zitronensaft oder eine Prise Salz dazugeben.
Das meistverwendete Mehl für Kuchenteige – ob Hefe-, Mürb-, Biskuit- oder Rührteige –, ein helles Weizenmehl, hat die Type 405. Geben Sie das Mehl immer gesiebt zu den übrigen Zutaten, damit der Teig locker wird. Wenn Sie Vollkornmehl verwenden, müssen Sie darauf achten, dass der Teig länger geknetet oder geschlagen werden muss und der Flüssigkeitsanteil zu erhöhen ist. Mehl hat die beste Qualität etwa 3–4 Wochen nach dem Mahlen.
Hefe gibt es als Frischhefe in Würfeln oder als Trockenhefe im Päckchen zu kaufen. Beim Kauf von Frischhefe sollten Sie unbedingt auf das Haltbarkeitsdatum achten, da ältere Hefe ihre Treibkraft verloren hat. Frische Hefe hat eine gleichmäßig gelblich-graue Farbe und eine glatte Oberfläche. Wenn man sie zerbröckelt, riecht sie feinsäuerlich. Frischhefe muss bis zum Verbrauch im Kühlschrank aufbewahrt werden. Trockenhefe ist praktisch, da sie länger haltbar und somit jederzeit einzusetzen ist. Ein Päckchen Trockenhefe reicht für 500 g Mehl. Sie wird mit dem Mehl vermischt, anschließend werden die restlichen Zutaten dazugegeben.
Hefe entwickelt sich am besten bei einer Temperatur von 35–37 °C. Deshalb werden alle Backzutaten vorgewärmt, bevor man sie zu einem Hefeteig verarbeitet. Der Teig muss zwischen den einzelnen Arbeitsgängen immer wieder an einem warmen Ort zugedeckt gehen. Salz, Fett und Eier sollten Sie nie direkt auf die Hefe geben, da diese Zutaten die Teilung der Hefezellen hemmen und so der Teig nicht gut aufgehen kann. Vor dem nächsten Gehen wird der Teig mit dem Kochlöffel oder den Knethaken des Rührgerätes kräftig durchgearbeitet.
Knusprige Böden für Käsekuchen bereiten Sie aus Mürbteig zu. Die Herstellung ist einfach, Sie müssen nur darauf achten, dass die Zutaten und die Hände beim Kneten kalt sind. Sie können das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben, eine Mulde eindrücken und das Ei hineingeben. Die Butter setzen Sie in Flöckchen an den Rand und verkneten alles schnell von außen nach innen zu einem glatten Teig. Nun wickeln Sie den Teig in Klarsichtfolie und lassen ihn im Kühlschrank etwa eine Stunde ruhen. Anschließend kann der Mürbteig weiterverarbeitet werden.
Einen besonders feinen Mürbteig bekommen Sie, wenn Sie einen Teil des Mehles durch fein geriebene Nüsse oder Mandeln ersetzen.
Backpulver macht den Kuchenteig locker. Es wird mit dem gesiebten Mehl vermischt und das Ganze unter den Teig gerührt. Man bewahrt es bis zum Verbrauch kühl und trocken auf. Für 500 g Mehl reicht ein Päckchen Backpulver. Für einen Mürbteig mischt man, wenn nötig, eine Messerspitze Backpulver unter das Mehl.
Was wäre ein guter Kuchenteig ohne ein bestimmtes Aroma. Hier ist die Auswahl an Essenzen und Gewürzen groß. Sie können geriebene Zitronen- oder Orangenschale, Vanillezucker oder Vanillemark, Zimt, Anis, Kardamom, Rum- oder Bittermandelaroma unter den Teig mischen. Besonders apart schmeckt der Teig, wenn Sie etwas Arrak oder Arrakaroma unterrühren. Sie können die Teige ganz nach Ihrem Geschmack abschmecken, nur sollten Sie die Aromen vorsichtig dosieren. Zitronen- oder Orangenschale darf nur von unbehandelten Zitrusfrüchten abgerieben werden.
Für einen leckeren Käsekuchen ist die Qualität des Quarkes das A und O. Er muss sehr frisch sein, damit er nicht bitter schmeckt. Sie können Mager- oder Sahnequark verwenden, das bleibt Ihrem Geschmack überlassen. Wenn Sie den Quark glatt rühren, geben Sie Milch, Sahne, Dickmilch oder auch Crème fraîche dazu, das macht die Quarkmasse locker. Um der Quarkmasse Stand zu geben, fügen Sie je nach Rezept gesiebte Speisestärke oder Puddingpulver hinzu.

Zur Herstellung eines Hefeteiges benötigt man als Flüssigkeit Milch, die lauwarm zu den Backzutaten gegeben wird. Hier können Sie wählen zwischen Vollmilch (3,5 % Fett), teilentrahmter (1,5 % Fett) und entrahmter Milch (0,03 % Fett).
Wenn Sie süße Sahne verarbeiten, muss diese frisch und sehr gut gekühlt werden, damit sie sich leicht schlagen lässt. Besonders im Sommer sollten Sie auch das Rührgefäß vorkühlen. Die Sahne sollte einen Mindestfettgehalt von 30 % haben. Zum Stabilisieren gibt es verschiedene Sahnefestiger im Handel, die bewirken, dass die Sahne länger standfest bleibt und keine Flüssigkeit absetzt.
Besondere Zutaten für einen leckeren Käsekuchen sind unter anderem Mohn oder Rosinen. Im Handel gibt es Mohn-Backmischungen zu kaufen. Wenn Sie Mohn frisch verarbeiten wollen, achten Sie darauf, dass der Mohn erst kurz vor dem Backen gemahlen wird, denn er wird leicht ranzig und bitter. Rosinen werden vor der Zugabe verlesen, gewaschen, gut abgetrocknet und unter den Teig oder die Füllung gehoben.
Obst, ob frisch oder aus der Dose oder dem Glas, gibt dem Käsekuchen einen besonderen Pfiff. Obstkonserven lassen Sie gut abtropfen, bevor Sie sie unter die Quarkmasse heben oder den Kuchen damit belegen. Den Obstsaft können Sie für einen Tortenguss weiterverwenden.

Grundrezept Mürbteig

Für eine Springform mit 26–28 cm Ø:
250 g Mehl, 1 TL Backpulver, 1 Prise Salz, 75 g Zucker, 1 EL Vanillezucker, 1 EL geriebene Zitronenschale, 2 Eigelb, 1–2 EL Crème fraîche, 125 g Butter, Fett für die Form

1. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und auf eine Arbeitsfläche sieben. Das Salz, den Zucker, den Vanillezucker und die Zitronenschale dazugeben und eine Mulde in die Mitte drücken. Die Eigelbe und die Crème fraîche in die Mulde geben und die Butter in Flöckchen an den Rand setzen.

2. Die Zutaten mit bemehlten Händen schnell zu einem glatten Teig verkneten, in Frischhaltefolie packen und eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend eine Springform ausfetten, den Mürbteig ausrollen, hineinlegen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im auf 180–200 °C vorgeheizten Backofen goldgelb abbacken, herausnehmen und erkalten lassen.

Grundrezept Hefeteig

250 g Mehl, 1/2 Würfel Hefe, 125 ml lauwarme Milch, 50 g Zucker, 50 g Butter, Saft und abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone, 1 Ei

1. Das Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde in die Mitte drücken. Die Hefe hineinbröckeln, mit der Milch, dem Zucker und etwas Mehl verrühren und zugedeckt an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen.

2. Die weiche Butter, den Zitronensaft, die abgeriebene Zitronenschale und das Ei dazugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig so lange schlagen, bis er Blasen wirft, zudecken und an einem warmen Ort weitere 20–30 Minuten gehen lassen. Anschließend nochmals kurz durcharbeiten und je nach Rezept weiterverarbeiten.

Grundrezept „Abgeschlagener Hefeteig"

1/2 l lauwarme Milch, 1–2 EL Zucker, 1 Würfel Hefe, 600 g Mehl, 100 g Zucker, 1 Prise Salz, 1 EL abgeriebene Zitronenschale, 125 g Butter oder Margarine

1. Die Milch mit dem Zucker leicht erwärmen. Die Hefe in die Milch bröckeln, verrühren und 10–15 Minuten gehen lassen.

2. Das Mehl in eine Schüssel sieben. Mit dem Zucker, dem Salz und der Zitronenschale vermischen, in eine Schüssel geben und eine Mulde eindrücken.

3. Die Butter oder Margarine in Flöckchen darauf setzen, die Hefemilch dazugeben und alles mit dem Kochlöffel zu einem glatten Teig verarbeiten.

4. Den Teig mit dem Kochlöffel so lange schlagen, bis er Blasen wirft. Die Schüssel mit einem sauberen Tuch abdecken und den Teig an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

5. Den Teig erneut durchschlagen, wieder 15–20 Minuten gehen lassen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals durchkneten und je nach Rezept weiterverarbeiten.

Grundrezept „Hausgemachter Hefeblätterteig"

125 ml Milch, 125 ml Wasser, 1 Päckchen Frischhefe, 1 TL Zucker, 500 g Weizenmehl, 2 Eier, 1 Prise Salz, 1 EL abgeriebene Zitronenschale, 1 Päckchen Blätterteig (TK-Produkt)

1. Die Milch mit dem Wasser handwarm erhitzen, die Hefe hineinbröckeln, den Zucker dazugeben und an einem warmen Ort 10–12 Minuten gehen lassen.

2. Das Weizenmehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde eindrücken, die Eier hineingeben und die Hefemilch angießen. Das Salz und die Zitronenschale darüber streuen und das Ganze zu einem glatten Teig verarbeiten.

3. Den Teig so lange schlagen, bis er Blasen wirft, und anschließend an einem warmen Ort zugedeckt zur doppelten Menge aufgehen lassen.

4. Den Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kräftig durchkneten und zu einer Kugel formen.

5. Den Blätterteig auftauen lassen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche mindestens zur doppelten Größe der Hefekugel ausrollen. Den Blätterteig locker um die Hefekugel falten und zu einem Rechteck ausrollen.

6. Jetzt den Teig zusammenlegen und entgegengesetzt ausrollen. Diesen Vorgang so lange wiederholen, bis Blätterteig und Hefeteig in dünnen Schichten miteinander verbunden sind. Jetzt kann der hausgemachte Hefeblätterteig weiterverarbeitet werden.

Grundrezept Rührteig

250 g Butter, 250 g Zucker, 5 Eier, 500 g Mehl, 1 Päckchen Backpulver
Außerdem: Vanille- oder Zitronenaroma oder Kakaopulver, Fett und Mehl für das Blech oder die Form

1. Die Butter mit dem Zucker so lange schaumig rühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Anschließend die Eier einzeln unterrühren.

2. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und nach und nach in den Teig einrühren.

3. Den Teig mit Vanille- oder Zitronenaroma verfeinern oder mit Kakao dunkel färben.

4. Eine Backform ausfetten, leicht mit Mehl bestäuben und den Teig einfüllen. Den Kuchen im auf 180–200 °C vorgeheizten Backofen 40–50 Minuten backen, herausnehmen und erkalten lassen.

Grundrezept für einen hellen, hohen Biskuitboden

5 Eier, 150 g Mehl, 125 g Speisestärke, 1 leicht geh. TL Backpulver, 250 g Zucker, 100 ml lauwarmes Wasser, 1 Beutel biskuit-apart, Fett für die Form

1. Die Eier aufschlagen und in einen Messbecher geben (es sollen mindestens 250 ml sein). Anschließend nach Bedarf in eine Rührschüssel geben.

2. Das gesiebte Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver vermischen und bereitstellen.

3. Den Zucker, das lauwarme Wasser und biskuit-apart zu den Eiern geben und mit dem Rührgerät auf höchster Stufe 5 Minuten aufschlagen.

4. Die Mehlmischung dazugeben und auf kleinster Stufe in 30 Sekunden unterheben.

5. Die Masse in eine nur am Boden ausgefettete Springform (26 cm Ø) füllen und im auf 200 °C vorgeheizten Backofen 35 Minuten backen. Anschließend herausnehmen, den Rand mit einem Messer lösen und den Boden auf ein Kuchengitter stürzen. 10 Minuten ruhen lassen, dann den Springformboden ablösen. Den Boden vollständig erkalten lassen (am besten über Nacht) und zweimal durchschneiden.

Für einen dunklen Biskuitboden *geben Sie noch 1 gehäuften Esslöffel Kakaopulver zur Mehlmischung.*

Grundrezept für einen hellen, dünnen Biskuitboden

2 Eigelb, 2 EL heißes Wasser, 40 g Puderzucker, 1 Eiweiß, 1 Prise Salz, 1 1/2 EL Mehl, 1 1/2 EL Speisestärke

1. Die Eigelbe mit dem heißen Wasser und dem Puderzucker schaumig schlagen. Das Eiweiß mit Salz steif schlagen und unterheben. Das Mehl mit der Speisestärke vermischen, darüber sieben und locker unterheben.

2. Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (24 cm Ø) füllen und im auf 175 °C vorgeheizten Backofen 25–30 Minuten backen. Anschließend herausnehmen, auf ein Kuchengitter stürzen, das Backpapier vorsichtig abziehen und den Boden erkalten lassen.

3. Den Biskuitboden auf eine Tortenplatte setzen und mit einem Tortenring fest umschließen.

Grundrezept Bröselboden

200 g Löffelbiskuits, 100 g geschmolzene Butter

1. Die Löffelbiskuits fein zerbröseln, in eine Schüssel geben und mit der geschmolzenen Butter vermischen.

2. Einen Tortenring auf eine Tortenplatte legen und die Bröselmischung einfüllen. Fest andrücken und für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Grundrezept Quark-Öl-Teig

150 g Magerquark, 6 EL Milch oder Pfirsichsaft, 6 EL Öl, 75 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Prise Salz, 300 g Mehl, 1 Päckchen Backpulver, Fett für die Form

1. Den Quark ausdrücken und mit der Milch oder dem Saft, dem Öl, dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Salz verrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und die Hälfte davon esslöffelweise einrühren. Den Rest dazugeben und unterkneten.

2. Den Teig ausrollen und in zwei kleine, ausgefettete Springformen (20–22 cm Ø) legen. Die Kuchen im auf 180–200 °C vorgeheizten Backofen 30–35 Minuten backen (Stäbchenprobe!), herausnehmen und erkalten lassen.

Leckere
Käsekuchen

Quark-Sahne-Torte

Für 12 Stücke:

Für den Biskuit:
3 Eigelb, 120 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
3 EL Wasser
150 g Weizenmehl, 3 Eiweiß
1 Prise Salz, Fett für die Form
(oder wählen Sie ein Grundrezept siehe Seite 8/9)

Für die Füllung:
500 g Sahnequark
4 Eigelb, 125 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
Saft von 1/2 Zitrone
9 Blatt Gelatine, 4 Eiweiß
1 Prise Salz, 500 ml Sahne
2 kleine Dosen Mandarinen

Außerdem:
1–2 EL Puderzucker
300–400 ml Sahne
2 Päckchen Sahnesteif
50 g Haselnusskrokant

1. Die Eigelbe mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Wasser schaumig aufschlagen und das gesiebte Mehl unterheben. Die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen und ebenfalls unterheben.

2. Die Masse in eine nur am Boden gefettete Springform (24 cm Ø) füllen, glatt streichen und im auf 180 °C vorgeheizten Backofen 25 Minuten backen. Herausnehmen, auf einem Kuchengitter erkalten lassen und zweimal waagerecht durchschneiden.

3. Den Sahnequark mit den Eigelben, dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Zitronensaft glatt rühren.

4. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken, im heißen Wasserbad auflösen und tropfenweise in die Quarkcreme einrühren. Die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen und unterheben. Die Sahne ebenfalls steif schlagen und unterheben.

5. Die Mandarinen gut abtropfen lassen. Einige zum Garnieren zurückbehalten, den Rest locker unter die Quarkmasse heben.

6. Einen Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring umschließen. Die Hälfte der Mandarinen-Quarkmasse einfüllen, mit dem zweiten Boden bedecken, die restliche Quarkmasse einfüllen und glatt streichen. Die Torte im Kühlschrank gut durchkühlen lassen.

7. Den dritten Biskuitboden halbieren und eine Hälfte mit Puderzucker bestäuben, dann in vier Ecken schneiden. (Die zweite Hälfte anderweitig verwenden.)

8. Die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen. Die Torte aus dem Tortenring lösen und mit der Sahne überziehen. Den Rest in einen Spritzbeutel füllen und bereitstellen.

9. Die mit Puderzucker bestäubten Biskuitecken in gleichmäßigen Abständen auf die Torte legen, die Zwischenräume mit Sahne verzieren und mit den restlichen Mandarinen belegen. Die Torte mit dem Haselnusskrokant bestreuen und bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.

Zwetschgenkuchen mit Sahneguss

Für 12 Stücke:

Für den Teig:
250 g Mehl, 1 TL Backpulver
60 g Zucker, 1 Prise Salz
1 Ei, 150 g Butter
Fett für die Form
(oder wählen Sie ein Grundrezept siehe Seite 8/9)
500–750 g Zwetschgen

Für den Guss:
2 Eier, 100 g Zucker
100 g Sahnequark
125 ml Sahne
150 g Mandelblättchen
1 EL Grieß, 1 Prise Zimt

Außerdem:
2 EL Aprikosenmarmelade
50 g gemahlene Haselnüsse

1. Das gesiebte Mehl mit dem Backpulver, dem Zucker und dem Salz auf eine Arbeitsfläche geben und eine Mulde in die Mitte drücken.

2. Das Ei hineingleiten lassen, die Butter in Flöckchen an den Rand setzen und das Ganze zu einem glatten Teig verkneten.

3. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank eine Stunde ruhen lassen. Anschließend herausnehmen, nochmals durchkneten, auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und eine ausgefettete Springform (26 cm Ø) damit auskleiden.

4. Die Zwetschgen waschen, halbieren, entsteinen und auf dem Teig verteilen.

5. Die Eier mit dem Zucker, dem Sahnequark und der Sahne in eine Schüssel geben und kräftig aufschlagen. Die Mandelblättchen und den Grieß einrühren, mit Zimt verfeinern und die Masse auf den Zwetschgen verteilen.

6. Den Kuchen im auf 180 °C vorgeheizten Backofen 45–50 Minuten backen, herausnehmen und in der Form erkalten lassen.

7. Die Aprikosenmarmelade in einem Topf erhitzen, durch ein Sieb streichen und den Kuchenrand damit bestreichen. Die gemahlenen Haselnüsse andrücken, den Kuchen in Stücke schneiden und servieren.

Zitronen-Käsesahne-Torte

Für 12 Stücke:

1 heller Biskuitboden (Fertigprodukt oder wählen Sie ein Grundrezept siehe Seite 8/9)
2 unbehandelte Zitronen

Für die Füllung:
500 g Sahnequark
1 Päckchen Getränkepulver „Zitrone"
6 geh. TL san-apart
Zucker nach Geschmack
500 ml Sahne
5 geh. TL san-apart

Außerdem:
300 ml Sahne
3 TL san-apart
Zitronenecken zum Verzieren
gehackte Pistazien zum Bestreuen

1. Den Biskuitboden auf eine Tortenplatte setzen. Mit einem Tortenring umschließen.

2. Die Zitronen heiß abwaschen, trockenreiben und in dünne Scheiben schneiden. Den Biskuitboden jeweils leicht zur Seite drücken und die Zitronenscheiben an den Rand des Tortenrings setzen.

3. Den Sahnequark mit dem Getränkepulver glatt rühren, san-apart einrühren und mit Zucker nach Geschmack süßen. Die Sahne mit san-apart steif schlagen und unterheben.

4. Die Käsemasse auf den Biskuitboden streichen und die Torte im Kühlschrank gut durchkühlen lassen.

5. Die Torte herausnehmen und aus dem Tortenring lösen.

6. Die Sahne mit san-apart steif schlagen und die Torte damit rundherum einstreichen.

7. Den Rest in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen und die Torte damit verzieren. Mit Zitronenecken belegen, mit gehackten Pistazien bestreuen und bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.

Käsekuchen ohne Boden

Für 12 Stücke:

3 Eier, 220 g Zucker
1 kg Sahnequark, 50 g Mehl
1 Packung Vanillepudding-pulver
Saft und abgeriebene Schale von 1 Zitrone
1 Prise Salz, 200 ml Milch
125 ml Sahne, 125 g Rosinen
Fett und Grieß für die Form
Puderzucker und Mandelblättchen zum Bestreuen
ungeschälte Mandeln und Belegkirschen zum Garnieren

1. Die Eier mit dem Zucker schaumig rühren, den Sahnequark, das Mehl und das Puddingpulver dazugeben und glatt rühren.

2. Den Zitronensaft, die Zitronenschale, das Salz, die Milch und die Sahne einrühren. Zum Schluss die Rosinen unterheben.

3. Die Masse in eine ausgefettete, mit Grieß ausgestreute Springform (26 cm Ø) füllen, glatt streichen und im auf 180–200 °C vorgeheizten Backofen eine Stunde backen.

4. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und in der Form erkalten lassen.

5. Den Kuchen aus der Form lösen, auf eine Kuchenplatte setzen und mit Puderzucker und Mandelblättchen bestreuen, den Mandeln und Belegkirschen dekorieren. In Stücke schneiden und servieren.

Weihnachtliche Preiselbeer-Käsetorte

Für 12–16 Stücke:

Für den Teig:
4 Eiweiß, 1 Prise Salz
100 g Zucker
4 Eigelb
80 g Mehl
40 g Speisestärke
1 TL Backpulver
Fett für die Form
(oder wählen Sie ein Grundrezept siehe Seite 8/9)

Für die Füllung:
500 g Sahnequark
2 Päckchen Vanillezucker
Saft von 1 Zitrone
1 EL abgeriebene Zitronenschale
einige Tropfen Rumaroma
Zucker nach Geschmack
10–12 Blatt weiße Gelatine
500 ml Sahne

Für die Preiselbeerfüllung:
1 Glas Preiselbeerkonfitüre (370 g)
einige Tropfen Rumaroma
4–5 Blatt rote Gelatine

Außerdem:
400 ml Sahne
4 TL san-apart
100 g geröstete Mandelblättchen
Schokotaler zum Belegen
Preiselbeermarmelade und gehackte Pistazien zum Verzieren
Puderzucker zum Bestäuben

1. Die Eiweiße mit dem Salz in einer Schüssel steif schlagen. Den Zucker unter ständigem Rühren einrieseln lassen und so lange schlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

2. Die Eigelbe vorsichtig und schnell unterziehen. Das gesiebte Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver mischen und unter die Eicreme heben.

3. Eine Springform (26 cm Ø) ausfetten, den Teig einfüllen, glatt streichen und in dem auf 170–180 °C vorgeheizten Backofen 20–25 Minuten backen.

4. Den Tortenboden aus dem Ofen nehmen und vollständig erkalten lassen. Aus der Form nehmen und einmal waagerecht durchschneiden.

5. Den Sahnequark mit dem Vanillezucker, dem Zitronensaft, der Zitronenschale und dem Rumaroma in einer Schüssel glatt rühren. Mit Zucker nach Geschmack süßen.

6. Die gewässerte, gut ausgedrückte Gelatine in wenig heißem Wasser in einem Topf auflösen und unter die Quarkcreme ziehen. Die steif geschlagene Sahne unterheben.

7. Die Preiselbeerkonfitüre mit dem Rumaroma in einem Topf erwärmen. Die gut gewässerte, ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Im Kühlschrank erkalten lassen.

8. Die Tortenböden mit wenig Preiselbeermarmelade bestreichen.

9. Um den ersten Boden einen Tortenring stellen. Die Hälfte der Quarkmasse darauf streichen. Die halbfeste Preiselbeerkonfitüre in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und zwei dicke Kreise auf die Quarksahne spritzen.

10. Die restliche Quarksahne auftragen und glatt streichen. Den zweiten Boden mit der bestrichenen Seite nach unten darauf legen, leicht andrücken und das Ganze im Kühlschrank vollständig fest werden lassen.

11. Vor dem Servieren die restliche Sahne mit dem san-apart steif schlagen. Die Torte aus dem Tortenring nehmen, den Rand und die Oberfläche mit der Sahne bestreichen, den Rand mit Mandelblättchen verzieren.

12. Sahne in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und an den Rand dressieren. Einige Tupfen in die Mitte der Torte setzen.

13. Die Torte mit Schokotalern belegen, mit Preiselbeermarmelade verzieren. Mit Mandelblättchen und gehackten Pistazien bestreuen, mit Puderzucker bestäuben und bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren.

Aprikosenwähe

Für 12 Stücke:

Für den Teig:
150 g Butter
100 g Farinzucker, 3 Eier
1 Päckchen Vanillezucker
einige Tropfen Rumaroma
150 g Weizenmehl
50 g gemahlene Mandeln
1 Msp. Backpulver
Fett für die Form

(oder wählen Sie ein Grundrezept siehe Seite 8/9)

Außerdem:
1 große Dose Aprikosen
400 g Sahnequark
2 Eier, 100 g Zucker
Aprikosenecken und geschlagene, gesüßte Sahne zum Garnieren
gehackte Pistazien zum Bestreuen

1. Die weiche Butter mit dem Farinzucker, den Eiern, dem Vanillezucker und dem Rumaroma in einer Schüssel schaumig schlagen.

2. Das Weizenmehl sieben, mit den gemahlenen Mandeln und dem Backpulver vermischen und unter den Teig rühren.

3. Eine Springform (28 cm Ø) ausfetten, den Teig einfüllen und glatt streichen.

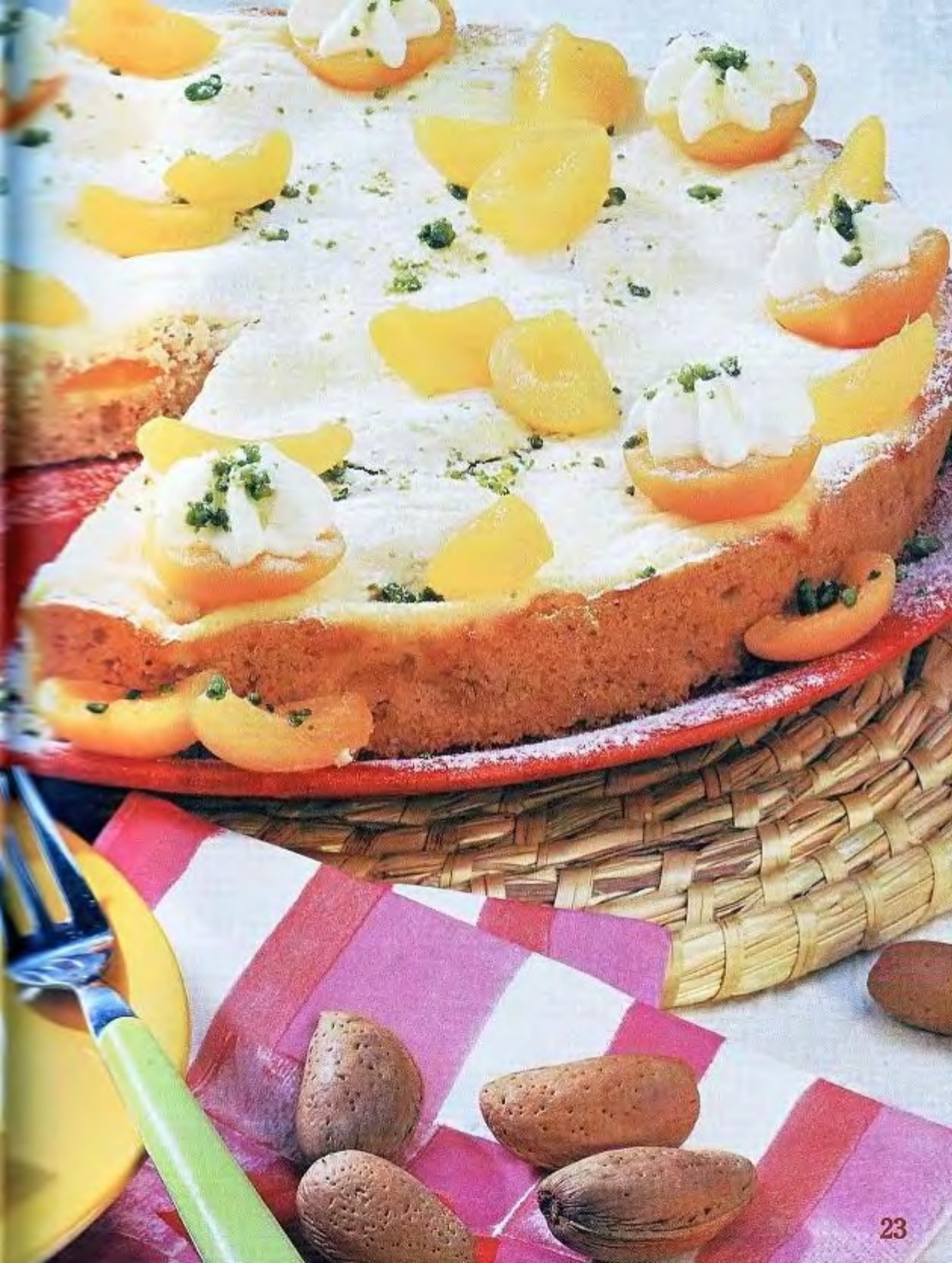
4. Die Aprikosen gut abtropfen lassen, trockentupfen, in Schnitze schneiden und gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

5. Den Sahnequark mit den Eiern und dem Zucker in einer Schüssel rühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.

6. Die Quarkmasse auf den Früchten verteilen, glatt streichen und den Kuchen im auf 180–200 °C vorgeheizten Backofen 40–45 Minuten backen.

7. Die Aprikosenwähe aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen, aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig erkalten lassen.

8. Die Aprikosenwähe mit Aprikosenecken und geschlagener, gesüßter Sahne ausgarnieren und mit gehackten Pistazien bestreuen.



Goldtröpfchentorte

Für 12–16 Stücke:

Für den Teig:
200 g Mehl, 1 Ei
100 g Butter, 80 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
Fett für die Form
(oder wählen Sie ein Grundrezept siehe Seite 8/9)
2–3 EL Semmelbrösel
1 große Dose Ananasscheiben
2 EL Himbeermarmelade

Für die Füllung:
4 Eier, 125 g Zucker
1 Päckchen Orangenaroma
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
750 g Sahnequark
150 g Sonnenblumenöl

Für das Baiser:
2 Eiweiß, 60 g Zucker

Außerdem:
Puderzucker zum Bestäuben
Karamellsirup (z. B. von Grafschafter) für die Tröpfchen
Pistazien zum Bestreuen

1. Das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben und eine Mulde eindrücken. Das Ei hineingeben, die Butter in Flöckchen darauf setzen, mit Zucker und Vanillezucker bestreuen.

2. Mit bemehlten Händen von außen nach innen schnell zu einem glatten, kompakten Teig verkneten. In Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank eine Stunde ruhen lassen.

3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, eine ausgefettete Springform (26 cm Ø) damit auslegen und einen Rand hochdrücken.

4. Den Teig mit Semmelbröseln bestreuen. Die Ananasscheiben gut abtropfen lassen, auf den Teig legen und die Himbeermarmelade darauf verteilen.

5. Für die Füllung die Eier mit dem Zucker und dem Orangenaroma in einer Schüssel schaumig schlagen.

6. Das Puddingpulver einrühren, den Sahnequark und das Sonnenblumenöl unterziehen.

7. Die Masse gleichmäßig auf den Ananasscheiben verteilen und glatt streichen. Im auf 180 °C vorgeheizten Backofen 40–45 Minuten backen.

8. Die Eiweiße in einer Schüssel steif schlagen. Den Zucker einrieseln lassen und so lange schlagen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.

9. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, mit der Baisermasse überziehen und bei 180 °C weitere 15–20 Minuten backen.

10. Nach Ende der Backzeit den Kuchen aus dem Ofen nehmen und erkalten lassen. Aus der Form nehmen und auf eine Tortenplatte setzen. Mit Puderzucker bestäuben.

11. Den Karamellsirup tropfenweise auf dem Kuchen verteilen, mit gehackten Pistazien bestreuen und servieren.

Himbeer-Knispeltorte

Für 14–16 Stücke:

Für den Boden:
4 Eier, 250 g Zucker
200 ml Speiseöl
200 ml Orangensaft
300 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
200 g dunkle Kuvertüre
Fett für die Form

1. Die Eier mit dem Zucker dickschaumig aufschlagen. Das Speiseöl und den Orangensaft dazugeben und das mit Backpulver vermischte, gesiebte Mehl einrühren.

2. Den Teig in eine ausgefettete Springform (24 cm Ø) füllen, glatt streichen und im auf 180–200 °C vorgeheizten Backofen 35–40 Minuten backen, herausnehmen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen. Anschließend einmal waagerecht durchschneiden.

3. Die Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen und die Schnittflächen damit bestreichen. Die Kuvertüre trocknen lassen.

4. Den Magerquark mit dem Zucker, dem Vanillezucker, dem Zitronensaft und der abgeriebenen Zitronenschale glatt rühren. Die Himbeeren verlesen, waschen, trockentupfen und die Hälfte davon im Mixer oder mit dem Pürierstab pürieren. Das Himbeerpüree in den Quark einrühren.

5. 7 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken, im heißen Wasserbad auflösen und tropfenweise in den Himbeerquark einrühren.

(oder wählen Sie ein Grundrezept siehe Seite 8/9)

Für die Füllung:
250 g Magerquark
60 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
Saft und Schale von 1 Zitrone,
500 g Himbeeren
10 Blatt weiße Gelatine
600 ml Sahne

6. Die Sahne steif schlagen und die Hälfte davon unter den Himbeerquark heben. Die restliche Gelatine ebenfalls einweichen, ausdrücken und auflösen. In die restliche Sahne einrühren und die ganzen Himbeeren unterheben.

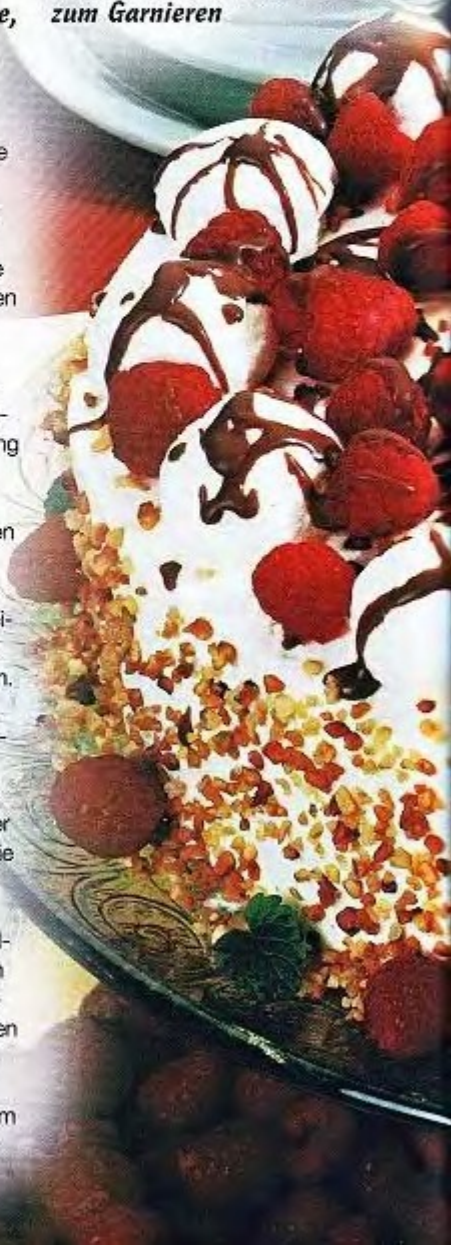
7. Einen Boden mit der Schokoladenseite nach oben auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring umschließen.

8. Die Himbeerquarkmasse einfüllen und mit dem zweiten Boden abdecken. Die Sahne mit den ganzen Himbeeren darüber füllen, glatt streichen und die Torte im Kühlschrank mehrere Stunden durchkühlen lassen.

9. Die Sahne mit dem Sahnestandmittel steif schlagen und die Torte damit rundherum bestreichen. Den Rest in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen und große Kugeln auf die Torte spritzen.

10. Die Torte rundherum mit Haselnusskrokant bestreuen und mit den verlesenen, gewaschenen Himbeeren belegen. Die Kuvertüre im heißen Wasserbad auflösen, in ein Pergamenttütchen füllen und in feinen Linien über die Torte ziehen. Bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.

Außerdem:
250 ml Sahne
2 TL Sahnestandmittel
50 g Haselnusskrokant
125 g Himbeeren
50 g dunkle Kuvertüre
Zitronenmelisseblättchen
zum Garnieren



Heidelbeer-Käsesahnetorte

Für 14–16 Stücke:

Für den Biskuit:
5 Eier, 250 g Zucker
100 ml lauwarmes Wasser
1 Beutel biskuit-apart
150 g Mehl
125 g Speisestärke
1 leicht geh. TL Backpulver
Fett für die Form

Für die Füllung:
2 Gläser Heidelbeeren
Saft von 1/2 Zitrone
1 1/2 TL Agar-Agar
250 g Magerquark
50 g Zucker
Saft und abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone, 200 ml Sahne
3 TL Agar-Agar, 250 ml Sahne

Außerdem:
Puderzucker und Kakaopulver zum Bestäuben
200 ml Sahne
2 TL san-apart
2–3 EL Mandelblättchen
frische Heidelbeeren zum Verzieren

1. Die Eier mit dem Zucker, dem lauwarmen Wasser und biskuit-apart in eine hohe Rührschüssel geben und mit den Rührbesen des Handrührgeräts auf höchster Stufe fünf Minuten luftig aufschlagen.

2. Das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver vermischen, darüber sieben und locker unterheben. Die Masse in eine nur am Boden gefettete Springform (26 cm Ø) füllen und im auf 180–200 °C vorgeheizten Backofen etwa 35 Minuten backen.

3. Den fertigen Boden aus dem Ofen nehmen, auf ein Kuchengitter stürzen und erkalten lassen. Anschließend zweimal waagerecht durchschneiden.

4. Die Heidelbeeren gut abtropfen lassen und dabei den Saft auffangen. 300 ml abmessen und mit dem Zitronensaft in einen Topf geben. Agar-Agar dazugeben, mit dem Schneebesen unterrühren und kurz quellen lassen.

5. Den Heidelbeersaft erhitzen und unter Rühren 2 Minuten kochen lassen. Die Heidelbeeren dazugeben und unterheben.

6. Einen Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring umschließen. Die Heidelbeeren einfüllen und glatt streichen. Mit dem zweiten Biskuitboden abdecken.

7. Den Magerquark in eine Schüssel geben und mit dem Zucker, dem Zitronensaft und der abgeriebenen Zitronenschale glatt rühren. Die Sahne in einen Topf geben, Agar-Agar dazugeben und unterrühren.

8. Die Sahne unter ständigem Rühren erhitzen und 2 Minuten kochen lassen. Anschließend vom Herd nehmen und in den Quark einrühren. Die Sahne gut mit dem Quark verrühren.

9. Die restliche Sahne steif schlagen, dazugeben und unterheben. Die Quarkmasse auf dem Biskuitboden verteilen und glatt streichen. Im Kühlschrank gut durchkühlen lassen.

10. Aus dem letzten Biskuitboden nach Belieben verschiedene Formen ausstechen und mit Puderzucker und Kakaopulver bestäuben.

11. Die Sahne mit san-apart steif schlagen. Die Torte aus dem Tortenring lösen, den Rand mit etwas Sahne einstreichen und mit Mandelblättchen bestreuen.

12. Die Oberfläche mit den Biskuitstücken belegen. Die restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und zwischen die Biskuitstücke spritzen. Mit frischen Heidelbeeren verzieren, in Stücke schneiden und servieren.

Quark-Sahne-Torte mit Beeren

Für 12 Stücke:

Für den Biskuit:
3 Eier, 3 EL heißes Wasser
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
100 g Weizenmehl
100 g Speisestärke
3 gestr. TL Backpulver
Backpapier für die Form

(oder wählen Sie ein Grundrezept siehe Seite 8/9)

Für die Füllung:
500 ml Sahne
1 Packung Käse-Sahne-Tortencreme
200 ml Wasser
500 g Magerquark
200 g Erdbeeren
200 g rote Johannisbeeren

Außerdem:
250 ml Sahne
1 Päckchen Sahnesteif
50 g geröstete Mandelblättchen
je 125 g frische Erdbeeren und Johannisbeeren zum Belegen

1. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem heißen Wasser, dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren, die Eiweiße steif schlagen.

2. Das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver vermischen, über den Eischaum sieben und unterheben. Zum Schluss den Eischnee unterziehen.

3. Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen, glatt streichen und in dem auf 180–200 °C vorgeheizten Backofen 25–30 Minuten backen. Herausnehmen, auf ein Kuchengitter stürzen und das Backpapier abziehen. Den Boden vollständig erkalten lassen und einmal waagerecht durchschneiden.

4. Die Sahne steif schlagen. Das Tortencremepulver nach Packungsanweisung mit dem Wasser anrühren, den Magerquark unterrühren und die steif geschlagene Sahne unterheben.

5. Einen Biskuitboden auf eine Tortenplatte setzen und mit einem Tortenring umschließen. Die Hälfte der Creme auf den Tortenboden streichen.

6. Die Erdbeeren und die Johannisbeeren verlesen, waschen und trockentupfen. Die Erdbeeren nach Bedarf halbieren oder vierteln und mit den Johannisbeeren auf die Creme streuen. Mit der restlichen Creme überziehen und mit dem zweiten Biskuitboden abdecken.

7. Die Torte im Kühlschrank mehrere Stunden durchkühlen lassen, dann herausnehmen und aus dem Tortenring lösen.

8. Die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen und die Torte damit rundherum überziehen. Den Rand mit gerösteten Mandelblättchen bestreuen, die Oberfläche mit frischen Erdbeeren und Johannisbeeren belegen und die Torte bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.

Muttertagsherz

Für 8 Stücke:

1 große Dose Ananasscheiben
250 g Magerquark
40–50 g Zucker
abgeriebene Schale von 1 Zitrone
5–6 Blatt weiße Gelatine
400 ml Sahne
250 g Erdbeeren

Für das Herz:
1 dünner heller oder dunkler Biskuitboden (Fertigprodukt oder wählen Sie ein Grundrezept siehe Seite 8/9)

Für die Dekoration:
100 g Marzipanrohmasse
50 g Puderzucker
Speisefarben rot, gelb und grün
Silberkugeln und geschlagene, gesüßte Sahne zum Verzieren

1. Die Ananasscheiben gut abtropfen lassen und halbieren. Einen Herzrand auf ein Stück Backpapier setzen und die Ananasscheiben an den Rand und auf den Boden setzen.

2. Den Magerquark mit dem Zucker und der abgeriebenen Zitronenschale glatt rühren. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken, auflösen und tropfenweise einrühren.

3. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Die Quarkmasse vorsichtig in den Herzrand einfüllen und glatt streichen.

4. Die Erdbeeren verlesen, waschen, trockentupfen und in Würfel schneiden. Auf der Quarkmasse verteilen, das Biskuitherz auflegen und das Ganze im Kühlschrank mehrere Stunden durchkühlen lassen. Anschließend stürzen und das Backpapier abziehen.

5. Die Marzipanrohmasse mit dem Puderzucker verkneten und etwa drei Viertel mit gelber und roter Speisefarbe orange, den Rest grün einfärben.

6. Das Marzipan ausrollen und Herzen ausstechen. Die Herzen halbieren und die orangefarbenen zu Blütenblättern und die grünen zu Blättern formen. In die grünen Blätter die Blattadern einkerben und in die orangefarbenen Blüten je eine Silberkugel setzen.

7. Die Torte aus dem Herzrand lösen und auf eine Tortenplatte setzen.

8. Die Blüten und Blätter dekorativ auf das Muttertagsherz legen, die Sahne um die Torte herumspritzen und jeweils eine Silberkugel in die Mitte stecken. Die Torte bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.

Schoko-Eierlikör-Torte

Für 12 Stücke:

Für den Biskuit:
3 Eiweiß, 1 Prise Salz
3 EL kaltes Wasser
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
3 Eigelb
75 g Mehl
50 g Speisestärke
1 1/2 TL Backpulver
Backpapier für die Form
(oder wählen Sie ein Grundrezept siehe Seite 8/9)

Für die Füllung:
250 g Magerquark
100 ml Eierlikör
1–2 EL Zucker
50 g Vollmilch- oder Mokkaschokolade
6 Blatt weiße Gelatine
500 ml Sahne

Außerdem:
25 g geröstete Mandelblättchen
4–6 cl Eierlikör
einige Mokkabohnen

1. Die Eiweiße mit dem Salz und dem kalten Wasser steif schlagen und nach und nach den Zucker und den Vanillezucker einrieseln lassen.

2. Die Eigelbe einrühren. Das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver vermischen, darüber sieben und unterheben.

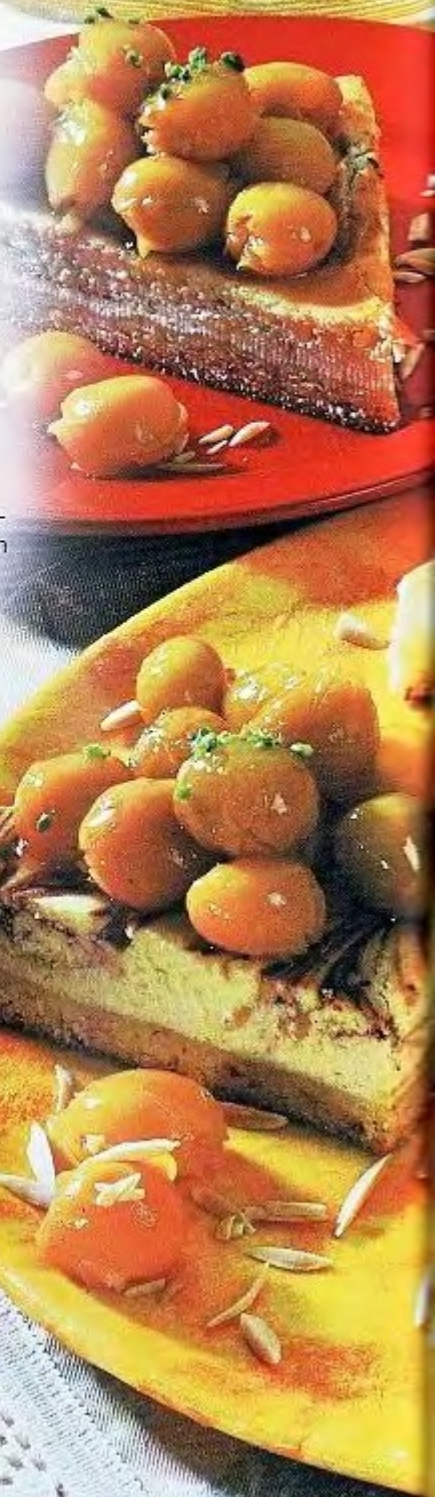
3. Die Masse in eine nur am Boden gefettete Springform (26 cm Ø) füllen und im auf 175 °C vorgeheizten Backofen 25–30 Minuten backen. Anschließend herausnehmen, aus der Form lösen und den Boden erkalten lassen.

4. Den Magerquark mit dem Eierlikör und dem Zucker in einer Schüssel glatt rühren. Die Schokolade zerbröckeln, im heißen Wasserbad schmelzen. Vom Herd nehmen, die eingeweichte, ausgedrückte Gelatine einrühren und auflösen. Das Ganze abkühlen lassen und dann in den Eierlikörquark einrühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben.

5. Den Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring umschließen. Etwas Schokoladen-Eierlikör-Sahne zum Verzieren in einen Spritzbeutel füllen, den Rest auf dem Biskuitboden verteilen und glatt streichen. Die Torte im Kühlschrank 3–4 Stunden durchkühlen lassen.

6. Die Torte herausnehmen, den Tortenring lösen und die gerösteten Mandelblättchen an den Rand drücken. Die Torte mit der restlichen Schokoladen-Eierlikör-Sahne verzieren, die Zwischenräume mit Eierlikör füllen und das Ganze mit Mokkabohnen ausgarnieren. Die Torte bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.

Cappuccinokuchen mit Mirabellen



Für 16–20 Stücke:

Für den Teig:
250 g Mehl
75 g gemahlene Mandeln
1 Msp. Backpulver
65 g Zucker, 1 Prise Salz
2 Eier, 125 g Butter
Fett für das Blech
(oder wählen Sie ein Grundrezept siehe Seite 8/9)

Außerdem:
750 g Magerquark
150 ml Sahne
1 Päckchen Sahnepuddingpulver
3 Eier, 50 g Zucker
1 Portionsbeutel Cappuccinopulver (12,5 g)
1 großes Glas Mirabellen
gehackte Pistazien zum Bestreuen

1. Das Mehl mit den Mandeln, dem Backpulver, dem Zucker und dem Salz auf eine Arbeitsfläche geben, eine Mulde in die Mitte drücken und die Eier hineingleiten lassen. Die Butter in Flöckchen darauf setzen und das Ganze zu einem glatten Teig verkneten.

2. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank eine Stunde ruhen lassen. Anschließend herausnehmen, kurz durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Ein ausgefettetes Backblech damit auslegen und dabei einen kleinen Rand hochziehen.

3. Den Magerquark mit der Sahne und dem Sahnepuddingpulver glatt rühren. Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen und unterheben.

4. Die Masse auf den Teig streichen, mit dem Cappuccinopulver bestreuen und mit einer Gabel ein Marmormuster einarbeiten.

5. Den Kuchen im auf 200 °C vorgeheizten Backofen 30 Minuten backen und im ausgeschalteten Backofen weitere 10 Minuten ruhen lassen. Anschließend herausnehmen und erkalten lassen.

6. Die Mirabellen gut abtropfen lassen. Den Kuchen in Stücke schneiden, die Mirabellen darauf verteilen, mit gehackten Pistazien bestreuen und servieren.

Käsekuchen mit Kirschen

Für 12 Stücke:

Für den Mürbteig:
250 g Mehl
1 Msp. Backpulver
65 g Zucker, 1 Ei
125 g Butter oder Margarine
Fett für die Form
(oder wählen Sie ein Grundrezept siehe Seite 8/9)

Für die Füllung:
1 Glas Sauerkirschen
25 g Speisestärke, 1 EL Zucker
30 g gemahlene Mandeln
75 g Butter oder Margarine
750 g Magerquark
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
Saft und Schale von
1/2 Zitrone, 5 Eier, 1 EL Mehl

Außerdem:
2 EL Aprikosenmarmelade
200 g Puderzucker
2 EL Wasser oder Zitronensaft
2 EL Himbeergelee
Kirschen und ganze Pistazien zum Belegen
25 g Haselnusskrokant zum Bestreuen

1. Aus den Teigzutaten einen glatten Teig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank eine Stunde ruhen lassen.

2. Die Kirschen abtropfen lassen und den Saft auffangen. 250 ml abmessen, eine kleine Menge abnehmen und die Speisestärke damit glatt rühren, den Rest in einem Topf erhitzen und den Zucker einrühren. Mit der angerührten Speisestärke binden, die Kirschen dazugeben, vom Herd nehmen und erkalten lassen.

3. Den Mürbteig kurz durchkneten, auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und eine ausgefettete Springform oder Käsekuchenform (26 cm Ø) damit auslegen, dabei einen 3 cm hohen Rand formen. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die Mandeln auf den Mürbteigboden streuen, die Kirschen darauf verteilen.

4. Die Butter oder Margarine in einem Topf schmelzen und abkühlen lassen. Den Magerquark mit dem Zucker, dem Vanillezucker, dem Zitronensaft, der abgeriebenen Zitronenschale, den Eiern und dem Mehl verrühren. Die noch flüssige Butter oder Margarine einrühren.

5. Die Quarkmasse auf den Kirschen verteilen und den Kuchen in dem auf 175 °C vorgeheizten Backofen 60–75 Minuten backen. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und in der Form erkalten lassen.

6. Die Aprikosenmarmelade erhitzen und durch ein Sieb streichen. Den Kuchen aus der Form lösen und den Rand damit bestreichen.

7. Den Puderzucker mit dem Wasser oder dem Zitronensaft zu einem streichfähigen Guss verrühren und auf den Kuchen streichen.

8. Das Himbeergelee leicht erwärmen, in ein Pergamenttütchen füllen und eine feine Spitze abschneiden. In gleichmäßigen Abständen Kreise auf den Puderzucker spritzen und mit einem Holzstäbchen ein Muster einzeichnen. (Z. B. abwechselnd von außen nach innen und umgekehrt durchziehen.)

9. Den Guss trocknen lassen. Die Kirschen entsteinen und jeweils eine Pistazie in die Öffnung stecken. Die gefüllten Kirschen auf den Kuchen legen, den Rand mit Haselnusskrokant bestreuen, den Kuchen in Stücke schneiden und servieren.

Käsekuchen mit Streuseln

Für 12 Stücke:

Für den Mürbteig:
300 g Mehl, 200 g Zucker
1 Prise Salz, 1 Ei
200 g Butter oder Margarine
Fett für die Form
(oder wählen Sie ein Grundrezept siehe Seite 8/9)

Für die Füllung:
750 g Magerquark
150 g Zucker, Saft und abgeriebene Schale von 1 Zitrone
50 g Speisestärke
3 Eigelb, 3 Eiweiß
200 ml Sahne

Für die Streusel:
100 g Weizenmehl
75 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
75 g weiche Butter
Puderzuckerglasur nach Geschmack

1. Aus den Teigzutaten einen glatten Teig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank eine Stunde ruhen lassen.

2. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und eine ausgefettete Springform (26–28 cm Ø) damit auslegen, dabei einen 2–3 cm hohen Rand formen. Im auf 200 °C vorgeheizten Backofen 10 Minuten vorbacken.

3. Den Quark mit dem Zucker, dem Zitronensaft und der abgeriebenen Zitronenschale sowie der Speisestärke und den Eigelben glatt rühren.

4. Die Eiweiße und die Sahne getrennt steif schlagen und unterheben. Die Quarkmasse auf dem Mürbteigboden verteilen. Aus dem Mehl, dem Zucker, dem Vanillezucker und der Butter Streusel zubereiten und über die Quarkmasse streuen.

5. Den Kuchen im auf 180 °C vorgeheizten Backofen 50–60 Minuten backen, herausnehmen und in der Form erkalten lassen.

6. Den Käsekuchen mit Streuseln aus der Form lösen, nach Geschmack mit Puderzuckerglasur verzieren, in Stücke schneiden und servieren.

Südfruchttorte

Für 12–16 Stücke:

1 dunkler, dünner Biskuitboden (Fertigprodukt oder wählen Sie ein Grundrezept siehe Seite 8/9)
300 ml Sahne

3 geh. TL san-apart
150 g Magerquark
1 Päckchen Zitronenzucker
4 geh. TL san-apart
1 EL Kokosraspel
3 Kiwis, Zuckerwasser zum Blanchieren

1 kleine Honigmelone
1 Mango, 100 g Kapstachelbeeren (Physalis)
1 Päckchen Tortenguss klar
2 EL Zucker, 250 ml Wasser

1. Den Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring umschließen. Die Sahne mit san-apart steif schlagen.

2. Den Quark mit Zitronenzucker aromatisieren, san-apart und die Kokosraspeln sowie die geschlagene Sahne unterheben, auf den Biskuitboden geben und glatt streichen. Die Torte im Kühlschrank gut durchkühlen lassen, herausnehmen und aus dem Tortenring lösen.

3. Die Kiwis schälen, in Zuckerwasser kurz blanchieren und gut abtropfen lassen. Die Honigmelone halbieren, die Kerne herausschaben und aus dem Fruchtfleisch Kugeln ausstechen.

4. Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Kern lösen und in feine Streifen schneiden, die Kapstachelbeeren verlesen und waschen. Die Früchte dekorativ auf der Torte verteilen.

5. Aus dem Tortengusspulver, dem Zucker und dem Wasser einen Tortenguss zubereiten und die Früchte damit überziehen.

6. Den Tortenguss fest werden lassen, die Torte in Stücke schneiden und servieren.

(ohne Abbildung)

Käsekuchen mit Apfelkompott

Für 12–14 Stücke:

Für den Mürbteig:
200 g Mehl
1/2 Päckchen Backpulver
50 g gemahlene Mandeln
100 g Zucker, 1 Ei
abgeriebene Schale
von 1/2 Zitrone
100 g Butter oder Margarine
Fett für die Form
(oder wählen Sie ein Grundrezept siehe Seite 8/9)

Für die Füllung:
4 Eigelb
1 Päckchen Vanillezucker
1 Fläschchen Rumaroma
500 g Magerquark
2 Päckchen Vanillepuddingpulver, 50 g Zucker
250 g Apfelkompott
50 g Rosinen, 4 Eiweiß

Außerdem:
100 g Apfelmus
50 g Haselnusskrokant
100 g Aprikosenmarmelade
einige Mandelblättchen
1 Apfel

1. Das Mehl mit dem Backpulver, den Mandeln und dem Zucker vermischen und auf eine Arbeitsfläche geben.

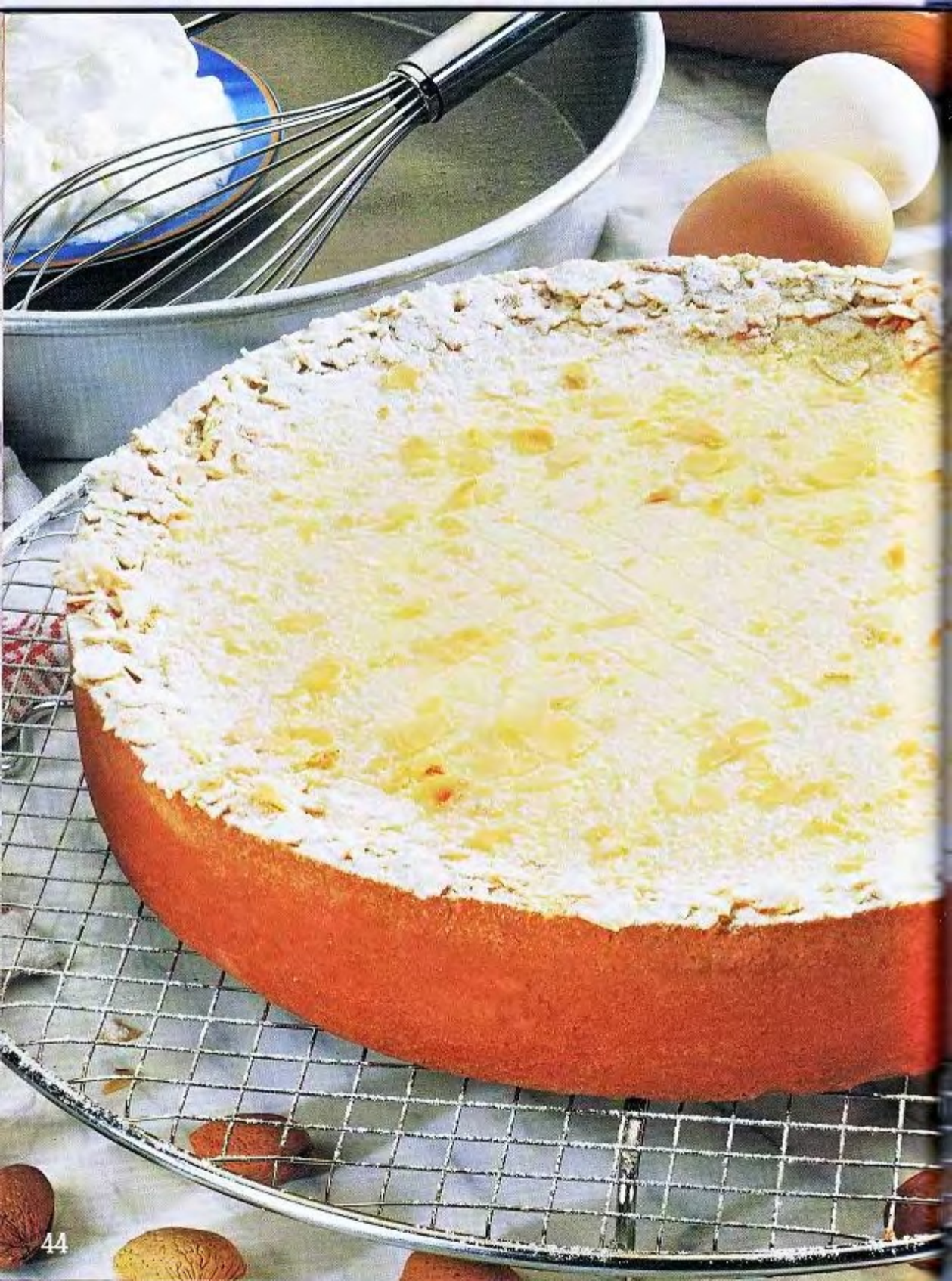
2. Eine Mulde in die Mitte drücken, das Ei und die Zitronenschale hineingeben und die Butter oder Margarine in Flöckchen an den Rand setzen.

3. Das Ganze zu einem glatten Teig verkneten, in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank eine Stunde ruhen lassen. Anschließend herausnehmen, nochmals durchkneten und den Boden einer ausgefetteten Springform (26 cm Ø) damit auslegen.

4. Die Eigelbe mit dem Vanillezucker schaumig schlagen und das Rumaroma dazugeben. Den Quark mit dem Puddingpulver, dem Zucker und dem Apfelkompott glatt rühren, die Eigelbmasse und die Rosinen dazugeben. Die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen und unterheben.

5. Die Masse auf dem Mürbteig verteilen und im auf 180–200 °C vorgeheizten Backofen 45–50 Minuten backen. Herausnehmen, mit dem Apfelmus bestreichen und mit dem Krokant bestreuen.

6. Den Kuchen in der Form erkalten lassen und dann herauslösen. Den Kuchenrand mit der erhitzten, durch ein Sieb gestrichenen Aprikosenmarmelade bestreichen, mit Mandelblättchen verzieren, mit dem frischen Apfel ausgarnieren und servieren.



Käsekuchen klassisch

Für 12–14 Stücke:

Für den Mürbteig:
400 g Mehl
1/2 Päckchen Backpulver
175 g Zucker, 1 Ei
175 g Butter
Mehl zum Ausrollen
Fett für die Form
(oder wählen Sie ein Grundrezept siehe Seite 8/9)

Für die Füllung:
3 Eigelb, 220 g Zucker
1 Päckchen Zitronenaroma
1 kg Magerquark
50 g Mehl, 200 ml Milch
1/8 l Sahne, 3 Eiweiß

Außerdem:
Puderzucker zum Bestäuben
20 g Mandelblättchen

1. Das Mehl mit dem Backpulver auf eine Arbeitsfläche sieben, den Zucker darüber streuen und eine Mulde in die Mitte drücken. Das Ei hineingleiten lassen, die Butter in Flöckchen an den Rand setzen und das Ganze zu einem glatten Teig verkneten.

2. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank eine Stunde ruhen lassen. Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und eine ausgefettete Springform (28 cm Ø) damit auslegen, dabei einen 3 cm hohen Rand formen.

3. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und in dem auf 175–180 °C vorgeheizten Backofen 15 Minuten vorbacken.

4. Die Eigelbe mit dem Zucker und dem Zitronenaroma schaumig schlagen. Den Quark mit dem Mehl und der Milch glatt rühren und unterrühren. Die Sahne und die Eiweiße getrennt steif schlagen und unterheben.

5. Die Masse auf den Mürbteig füllen, glatt streichen und in dem auf 180–200 °C vorgeheizten Backofen 45–50 Minuten backen. Herausnehmen und in der Form erkalten lassen.

6. Den Käsekuchen aus der Form lösen, mit Puderzucker bestäuben, den Rand mit Mandelblättchen belegen, den Kuchen in Stücke schneiden und servieren.

Biskuit-Krümeltorte

Für 12 Stücke:

1 dunkler, hoher Biskuitboden (Fertigprodukt oder wählen Sie ein Grundrezept siehe Seite 8/9)
Öl zum Bestreichen
Puderzucker zum Bestäuben

Für die Füllung:
500 g Magerquark
1 Päckchen Getränkepulver „Orange"
10 geh. TL san-apart
500 ml Sahne
5 geh. TL san-apart

Außerdem:
50 g weiße Kuvertüre
einige Kapstachelbeeren (Physalis)

1. Den Biskuitboden zweimal waagerecht durchschneiden.

2. Eine Kuppelform mit Öl auspinseln und mit Puderzucker ausstreuen.

3. Den Magerquark mit dem Getränkepulver und san-apart glatt rühren. Die Sahne mit san-apart steif schlagen und unter den Orangenquark heben.

4. Die Masse in die Kuppelform füllen, mit einem Biskuitboden abdecken und im Kühlschrank gut durchkühlen lassen.

5. Die restlichen zwei Biskuitböden in 1 cm große Würfel schneiden.

6. Die Torte auf eine Tortenplatte stürzen, die Kuppelform lösen und die Kuppel mit den Biskuitwürfeln bedecken.

7. Die Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen, in ein Pergamenttütchen füllen, eine kleine Spitze abschneiden und die Kuvertüre in feinen Linien über die Torte ziehen. Die Physalis dekorativ zwischen die Biskuitwürfel stecken und die Torte bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.

Himbeer-Schokocreme-Torte

Für 16 Stücke:

Für den Mandelbiskuit:
2 Eiweiß, 1 Eigelb
100 g Diät-Streusüße
100 g Vollkornmehl
2 TL Backpulver
1 EL geriebene Mandeln
Backpapier für die Form
1 EL Diät-Himbeermarmelade

Für die Schokocreme:
250 g Magerquark
1 EL Kakao
20 g Diät-Streusüße
4 Blatt weiße Gelatine
200 ml Sahne
Kakaopulver zum Bestäuben

Für die Himbeercreme:
150 g Himbeeren
250 g Diät-Himbeerjogurt
20 g Diät-Streusüße
6 Blatt weiße Gelatine
400 ml Sahne
Kakaopulver zum Bestäuben
50 g frische Himbeeren

1. Die Eiweiße mit dem Eigelb und der Diät-Streusüße in eine Schüssel geben und weißschaumig schlagen.

2. Das gesiebte Vollkornmehl mit dem Backpulver und den geriebenen Mandeln vermischen und vorsichtig unter den Eischaum ziehen.

3. Eine Springform (24 cm Ø) mit Backpapier auslegen, den Teig einfüllen und glatt streichen. Den Teig im auf 180 °C vorgeheizten Backofen 20–25 Minuten backen.

4. Nach Ende der Backzeit den Biskuit aus dem Ofen nehmen, auf ein Kuchengitter stürzen, das Backpapier abziehen und den Biskuit erkalten lassen.

5. Den Tortenboden auf eine Tortenplatte setzen und mit einem Tortenring umschließen. Die Diät-Himbeermarmelade glatt rühren und den Tortenboden damit bestreichen.

6. Für die Schokocreme den Magerquark mit dem Kakao und der Diät-Streusüße cremig rühren.

7. Die gut gewässerte Gelatine ausdrücken, in heißem Wasser auflösen und unter den Kakaoquark ziehen.

8. 200 ml Sahne steif schlagen und unter die Quarkmasse heben. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen, große Tupfen auf den Biskuitboden spritzen und fest werden lassen.

9. Für die Himbeercreme die verlesenen, gewaschenen und gut abgetropften Himbeeren im Mixer oder mit dem Pürierstab pürieren und in eine Schüssel geben. Den Diät-Himbeerjogurt und die Diät-Streusüße untermischen.

10. Die gewässerte Gelatine ausdrücken, in heißem Wasser auflösen, und unter die Himbeercreme ziehen. 200 ml Sahne steif schlagen und unterheben.

11. Die Himbeercreme auf der Schokocreme verteilen und vorsichtig glatt streichen. Die Torte im Kühlschrank fest werden lassen.

12. Die restliche Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und Sahnetupfen auf die Torte spritzen. Mit Kakaopulver bestäuben. Die restlichen Himbeeren zwischen die Sahnetupfen setzen. Die Himbeer-Schokocreme-Torte bis zum Verzehr kühl aufbewahren.

Panamatorte

Für 14–16 Stücke:

Für den Mürbteig:
125 g Weizenmehl
1 Msp. Backpulver
50 g Zucker, 1 Ei
75 g Butter oder Margarine
Fett für die Form
(oder wählen Sie ein Grundrezept siehe Seite 8/9)

Für den Biskuit:
2 Eiweiß, 2 EL kaltes Wasser
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 Eigelb, 100 g Mehl
1/2 gestr. TL Backpulver
Backpapier für die Form
(oder wählen Sie ein Grundrezept siehe Seite 8/9)

Für die Füllung I:
1 Päckchen Tortenguss rot
1 EL Zucker, 200 ml Apfelsaft
300 g gemischte Beeren
(TK-Produkt)

Außerdem:
2–3 EL rote Marmelade

Für die Füllung II:
1 große Dose Ananasscheiben
500 g Magerquark
Saft von 1 Zitrone
75–100 g Zucker
8 Blatt weiße Gelatine
500 ml Sahne

Zum Verzieren:
250 ml Sahne
2 geh. TL san-apart
50 g geröstete Mandelblättchen
2–3 Kiwis
125 g Himbeeren
Zitronenschalenstreifen
etwas flüssige Kuvertüre

1. Aus den Teigzutaten einen glatten Teig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank eine Stunde ruhen lassen. Anschließend herausnehmen, kurz durchkneten, auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und den gefetteten Boden einer Springform (26 cm Ø) damit auslegen.

2. Den Mürbteig mit einer Gabel mehrmals einstechen und in dem auf 180 °C vorgeheizten Backofen etwa 15 Minuten backen. Herausnehmen und erkalten lassen.

3. Die Eiweiße mit dem Wasser steif schlagen, den Zucker und den Vanillezucker einrieseln lassen und die Eigelbe unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen, darüber sieben und unterheben.

4. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen und im auf 180–200 °C vorgeheizten Backofen 15–20 Minuten backen.

5. Den fertigen Boden herausnehmen, auf ein Kuchengitter stürzen und das Backpapier abziehen. Den Boden vollständig erkalten lassen.

6. Aus dem Tortengusspulver, dem Zucker und dem Apfelsaft einen Tortenguss zubereiten und die Beerenmischung unterheben. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

7. Den Mürbteigboden auf eine Tortenplatte setzen und mit einem Tortenring umschließen. Die Beerenmischung einfüllen und mit dem Biskuitboden abdecken. Den Biskuitboden mit der roten Marmelade bestreichen und mit gut abgetropften Ananasscheiben belegen. Die restlichen Ananasscheiben aus der Dose zum Verzieren bereitstellen.

8. Den Quark mit dem Zitronensaft und dem Zucker glatt rühren. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken, im heißen Wasserbad auflösen und tropfenweise einrühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben.

9. Die Quarkmasse auf die Ananasringe streichen und die Torte im Kühlschrank mehrere Stunden durchkühlen lassen. Die Torte aus dem Tortenring lösen.

10. Die Sahne mit san-apart steif schlagen und die Torte rundherum damit einstreichen. Den Rest in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und Rosetten auf die Tortenoberfläche spritzen. Den Tortenrand mit Mandelblättchen bestreuen.

11. Die Kiwis schälen, halbieren und in Scheiben schneiden, die Ananasscheiben vierteln und die Himbeeren verlesen, waschen und gut abtropfen lassen. Die Früchte dekorativ auf die Torte legen und die Zitronenschalenstreifen darauf streuen.

12. Die flüssige Kuvertüre in ein Pergamenttütchen füllen, eine kleine Spitze abschneiden und die Kuvertüre in feinen Linien über die Früchte ziehen. Die Torte bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.

Melonentorte

Für 14–16 Stücke:

Für den Boden:
200 g Zwieback (für Diabetiker geeignet), 100 g Butter
1 EL Diabetiker-Süße
(oder wählen Sie ein Grundrezept siehe Seite 8/9)

Für den Belag:
je 400 g Honigmelonen- und Wassermelonenfruchtfleisch
400 g Doppelrahmfrischkäse
einige Tropfen Süßstoff
12–14 Blatt weiße Gelatine
200 ml Sahne

Außerdem:
1/2 Honigmelone
rot eingefärbte Kokosflocken
einige Minzeblättchen

1. Den Zwieback in einen Gefrierbeutel füllen und mit der Teigrolle zerbröseln. Mit der weichen Butter und der Diabetiker-Süße verkneten. Einen Tortenring (26 cm Ø) auf eine Tortenplatte stellen, die Bröselmischung einfüllen und fest andrücken. Im Kühlschrank eine Stunde fest werden lassen.

2. Für den Belag das Melonenfruchtfleisch im Mixer oder mit dem Pürierstab pürieren, mit dem Doppelrahmfrischkäse verrühren und mit flüssigem Süßstoff süßen.

3. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und im heißen Wasserbad auflösen. Tropfenweise in die Melonenmasse einrühren. Die Sahne steif schlagen und unterziehen, nach Geschmack nochmals nachsüßen.

4. Die Melonenmasse auf dem Bröselboden verteilen und glatt streichen. Im Kühlschrank mehrere Stunden durchkühlen lassen.

5. Die fertige Melonentorte aus dem Tortenring lösen, mit Melonenkugeln und Melonenstücken belegen, mit rot eingefärbten Kokosflocken bestreuen, mit Minzeblättchen ausgarnieren und servieren.

Rosarote Käsesahne

Für 12 Stücke:

Für den Mürbteig:
150 g Weizenmehl
100 g Zucker, 1 Prise Salz
75 g Butter, 1 Ei
Fett für die Form

(oder wählen Sie ein Grundrezept siehe Seite 8/9)
500 g Sahnequark
500 g Doppelrahmfrischkäse
125 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
500 g Erdbeeren

4 cl Erdbeerlikör
125 ml Himbeersaft
12 Blatt weiße Gelatine
rote Speisefarbe nach Geschmack, 250 ml Sahne
1 Päckchen Sahnesteif
Mandelblättchen, Pistazien

1. Das Mehl mit dem Zucker, dem Salz, der Butter und dem Ei zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig im Kühlschrank eine Stunde ruhen lassen, herausnehmen, durchkneten und den Boden einer gefetteten Springform damit auslegen. Im auf 180–200 °C vorgeheizten Backofen 15–20 Minuten abbacken.

2. Den Boden aus der Form lösen, erkalten lassen. Auf eine Platte setzen und einen Tortenring umlegen.

3. Den Quark mit dem Frischkäse, dem Zucker und dem Vanillezucker verschlagen. Die Erdbeeren verlesen, waschen, die Hälfte beiseite stellen, den Rest pürieren und unter die Quarkmasse heben.

4. Den Himbeersaft erhitzen und die eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. In die Quarkmasse einrühren und mit roter Speisefarbe kräftig rosarot einfärben. Die Masse auf den Mürbteigboden füllen und im Kühlschrank fest werden lassen. Die Torte aus dem Tortenring lösen. Die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen, den Tortenrand damit bestreichen, den Rest in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und die Torte damit verzieren.

5. Den Tortenrand mit den Mandelblättchen bestreuen, die Torte mit den restlichen Erdbeeren und den Pistazien belegen und kalt stellen. **(ohne Abbildung)**

Feine Kirsch-Charlotte

Für 12 Stücke:

Für den Mürbteig:
100 g Mehl, 30 g Zucker
1 Prise Salz, 1 Eigelb
60 g Butter
(oder wählen Sie ein Grundrezept siehe Seite 8/9)

Für die Roulade:
5 Eier, 150 g Zucker
150 g Mehl
200 g Kirschmarmelade
Saft von 1/2 Zitrone
Backpapier für das Blech
etwas Speiseöl
3–4 EL Puderzucker

Für die Füllung:
1 Glas Schattenmorellen
125 g Doppelrahmfrischkäse
3 Becher Sahnedickmilch à 175 g, 50 g Puderzucker
2 EL Zitronensaft
7 Blatt weiße Gelatine
200 ml Sahne

Zum Verzieren:
25 g Haselnusskrokant
geschlagene, gesüßte Sahne,
rote Belegkirschen und
Marzipanblättchen

1. Aus dem gesiebten Mehl, dem Zucker, dem Salz, dem Eigelb und der Butter einen Mürbteig kneten, in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank eine Stunde ruhen lassen.

2. Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und den Boden einer Springform (26 cm Ø) damit auslegen. Mehrmals mit einer Gabel einstechen und im auf 180–200 °C vorgeheizten Backofen 12–15 Minuten backen. Herausnehmen und erkalten lassen.

3. Die Eier trennen und die Eiweiße mit dem Zucker steif schlagen. Die Eigelbe nach und nach einrühren. Das Mehl darüber sieben und unterheben.

4. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im auf 180 °C vorgeheizten Backofen 12–15 Minuten backen.

5. Den fertigen Biskuit aus dem Ofen nehmen, auf ein mit Zucker bestreutes Küchentuch stürzen und das Backpapier abziehen.

6. Die Kirschmarmelade durch ein Sieb streichen und auf die Biskuitplatte streichen. Die Teigplatte von der Längsseite her aufrollen und erkalten lassen.

7. Eine Schüssel mit rundem Boden innen leicht mit Öl bepinseln und mit Puderzucker ausstreuen.

8. Die Kirschroulade in 1 cm dicke Scheiben schneiden und den Schüsselrand damit belegen.

9. Die Schattenmorellen abtropfen lassen und die Hälfte davon im Mixer oder mit dem Pürierstab pürieren.

10. Den Doppelrahmfrischkäse mit der Sahnedickmilch, dem Puderzucker und dem Zitronensaft glatt rühren und die pürierten Kirschen einrühren. Die ganzen Kirschen unterheben.

11. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken, in etwas erhitztem Kirschsaft auflösen und tropfenweise in die Kirschmasse einrühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben.

12. Die Kirschmasse in die Schüssel füllen, glatt streichen und mit dem Mürbteigboden abdecken.

13. Die Kirsch-Charlotte im Kühlschrank mehrere Stunden durchkühlen lassen.

14. Die Kirsch-Charlotte aus der Schüssel stürzen und den Rand mit Haselnusskrokant bestreuen. Mit geschlagener, gesüßter Sahne verzieren, mit Belegkirschen und Marzipanblättchen belegen, in Stücke schneiden und servieren.

Pistazien-Frischkäse-Kuchen

Für 14–16 Stücke:

Für den Mürbteig:
300 g Mehl, 200 g Zucker
1 Ei, 200 g Butter
Fett für die Form
(oder wählen Sie ein Grundrezept siehe Seite 8/9)

Für die Füllung:
3 Eigelb, 220 g Zucker
1 Päckchen Zitronenaroma
500 g Magerquark
500 g Frischkäse, 50 g Mehl
150 ml Milch
50 ml Waldmeistersirup
125 ml Sahne

3 Eiweiß
25 g fein gemahlene Pistazien
25 g gehackte Pistazien
Zuckerblümchen nach Geschmack

1. Das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben, den Zucker darüber streuen und eine Mulde in die Mitte drücken. Das Ei hineingeben, die Butter in Flöckchen an den Rand setzen und das Ganze zu einem Teig verkneten.

2. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank eine Stunde ruhen lassen. Ausrollen und eine ausgefettete Springform (28 cm Ø) damit auslegen, dabei einen 3 cm hohen Rand formen. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen.

3. Die Eigelbe mit dem Zucker und dem Zitronenaroma schaumig schlagen. Den Quark mit dem Frischkäse, dem Mehl, der Milch und dem Waldmeistersirup glatt rühren und unterrühren. Die Sahne und die Eiweiße getrennt steif schlagen und zusammen mit den gemahlenen Pistazien unterheben.

4. Die Masse auf den Teig füllen, glatt streichen und im auf 180–200 °C vorgeheizten Backofen 45–50 Minuten backen. Herausnehmen und in der Form erkalten lassen.

5. Den Pistazien-Frischkäse-Kuchen aus der Form lösen, mit gehackten Pistazien bestreuen, mit Zuckerblümchen nach Geschmack ausgarnieren, in Stücke schneiden und servieren.

Ricotta-Torte

Für 14–16 Stücke:

Für den Bröselboden:
200 g Löffelbiskuits
100 g weiche Butter
200 g Löffelbiskuits

Für die Füllung:
3 Eigelb, 150 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Päckchen Zitronenschalenaroma
250 g Ricotta
250 g Sahnequark

3–4 EL Sambuca
6–8 Blatt weiße Gelatine
500 ml Sahne
1 Päckchen Sahnesteif
herzförmige Kekse mit Schokoladenüberzug
Kakaopulver zum Bestäuben

1. Die Löffelbiskuits zerbröseln und mit der Butter verkneten. Einen Tortenring auf eine Tortenplatte stellen und die Bröselmischung darin verteilen, andrücken und im Kühlschrank eine Stunde fest werden lassen.

2. Die restlichen Löffelbiskuits auf etwa 6 cm Länge zuschneiden und mit der Schnittfläche nach unten als Rand auf den Bröselboden stellen. Die Eigelbe mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Zitronenschalenaroma schaumig rühren.

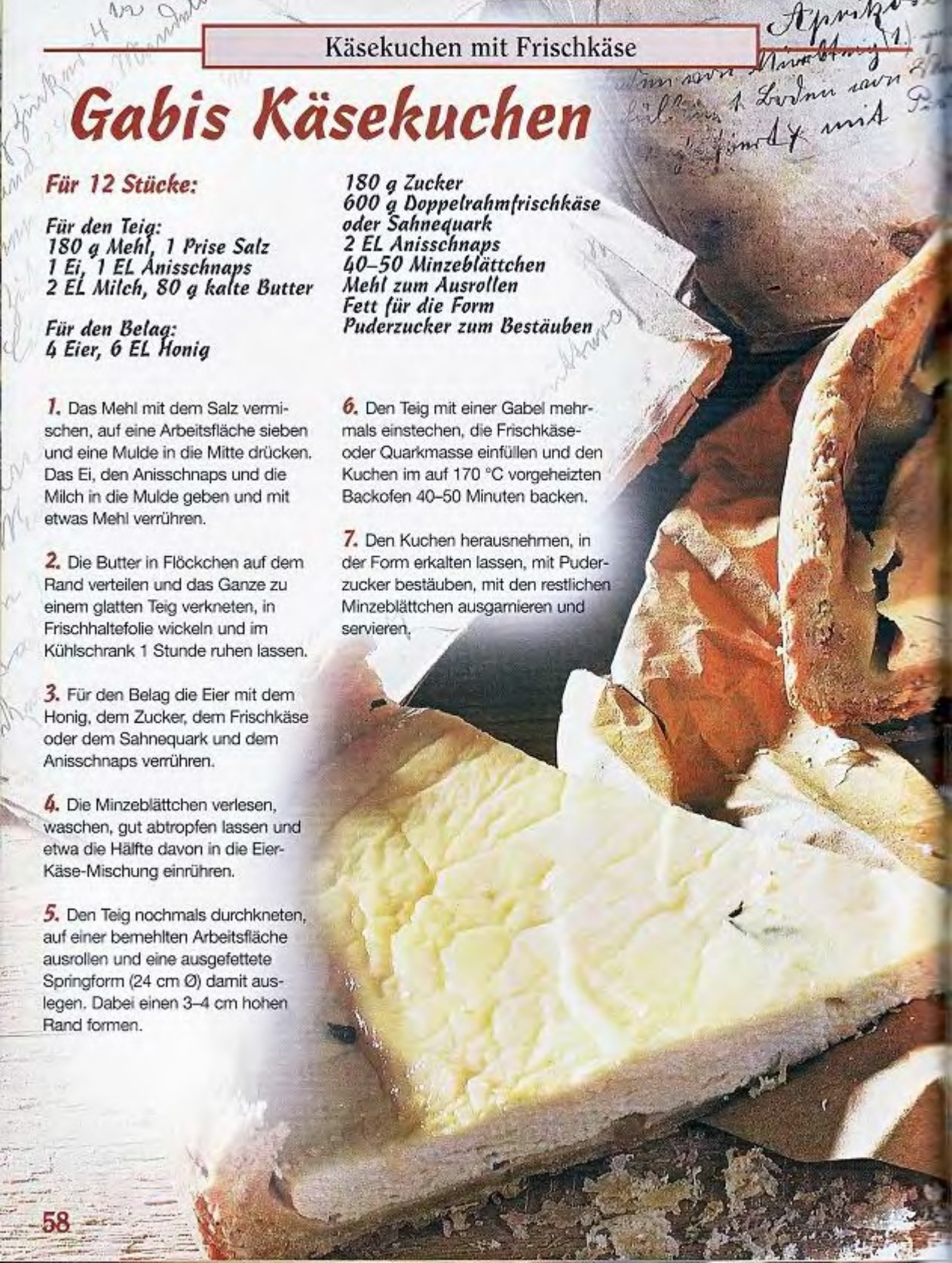
3. Den Ricotta und den Quark einrühren, mit Sambuca abschmecken und die eingeweichte, gut ausgedrückte und aufgelöste Gelatine tropfenweise einrühren.

4. 250 ml Sahne steif schlagen und unterheben. Die Masse auf dem Bröselboden verteilen und glatt streichen. Im Kühlschrank mehrere Stunden durchkühlen lassen.

5. 250 ml Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und die Torte damit verzieren.

6. Mit herzförmigen Keksen belegen, die Oberfläche mit Kakaopulver bestäuben und die Torte bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.
(ohne Abbildung)

Gabis Käsekuchen



Für 12 Stücke:

Für den Teig:
180 g Mehl, 1 Prise Salz
1 Ei, 1 EL Anisschnaps
2 EL Milch, 80 g kalte Butter

Für den Belag:
4 Eier, 6 EL Honig
180 g Zucker
600 g Doppelrahmfrischkäse oder Sahnequark
2 EL Anisschnaps
40–50 Minzeblättchen
Mehl zum Ausrollen
Fett für die Form
Puderzucker zum Bestäuben

1. Das Mehl mit dem Salz vermischen, auf eine Arbeitsfläche sieben und eine Mulde in die Mitte drücken. Das Ei, den Anisschnaps und die Milch in die Mulde geben und mit etwas Mehl verrühren.

2. Die Butter in Flöckchen auf dem Rand verteilen und das Ganze zu einem glatten Teig verkneten, in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank 1 Stunde ruhen lassen.

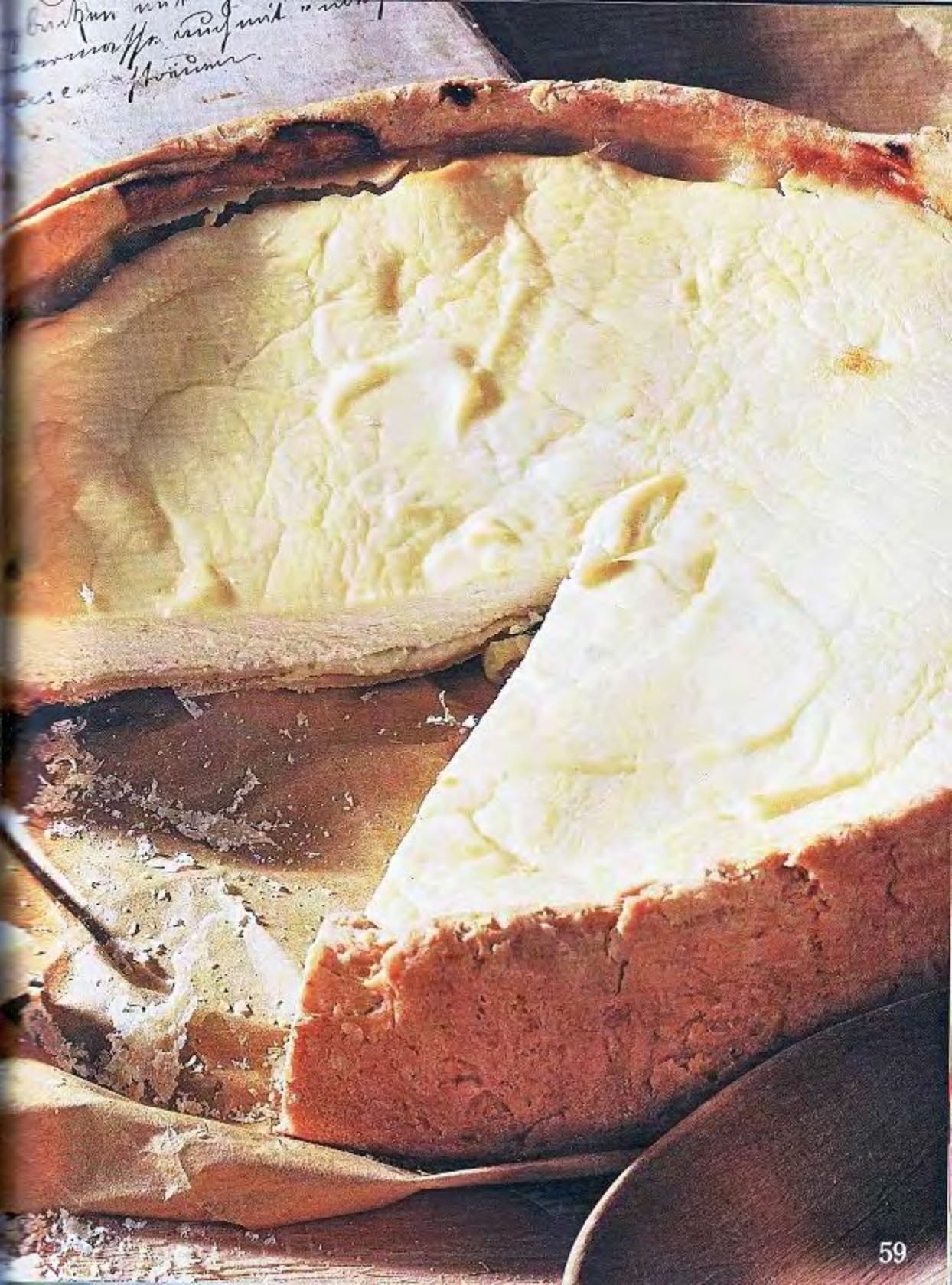
3. Für den Belag die Eier mit dem Honig, dem Zucker, dem Frischkäse oder dem Sahnequark und dem Anisschnaps verrühren.

4. Die Minzeblättchen verlesen, waschen, gut abtropfen lassen und etwa die Hälfte davon in die Eier-Käse-Mischung einrühren.

5. Den Teig nochmals durchkneten, auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und eine ausgefettete Springform (24 cm Ø) damit auslegen. Dabei einen 3–4 cm hohen Rand formen.

6. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen, die Frischkäse- oder Quarkmasse einfüllen und den Kuchen im auf 170 °C vorgeheizten Backofen 40–50 Minuten backen.

7. Den Kuchen herausnehmen, in der Form erkalten lassen, mit Puderzucker bestäuben, mit den restlichen Minzeblättchen ausgarnieren und servieren.



Mascarponetorte mit Himbeeren

Für 12 Stücke:

Für den Mandel-Biskuit:
4 Eier, 100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
70 g Weizenmehl
2 gestr. TL Backpulver
100 g geschälte, gehackte Mandeln
100 g geschälte, gemahlene Mandeln, 2 EL Mandellikör
Fett für die Form

Für die Füllung:
2–3 EL Himbeergelee
500 g Himbeeren
2 Eigelb, 100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
5–6 Blatt weiße Gelatine
500 g Mascarpone
500 ml Sahne
2 Päckchen Sahnesteif
2–3 EL Mandelblättchen
Waffelröllchen und frische Himbeeren zum Belegen

1. Für den Mandelbiskuit die Eier mit dem Zucker und dem Vanillezucker in eine Schüssel geben und mit den Rührbesen des Handrührgeräts auf höchster Stufe schaumig rühren.

2. Das gesiebte Mehl mit dem Backpulver, den gehackten und den gemahlenen Mandeln vermischen und unter den Eischaum heben.

3. Die Masse mit dem Mandellikör aromatisieren, in eine nur am Boden gefettete Springform (24–26 cm Ø) füllen und im auf 180–200 °C vorgeheizten Backofen 15–20 Minuten backen. Anschließend herausnehmen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

4. Den Boden auf eine Tortenplatte legen, mit dem Himbeergelee bestreichen und mit einem Tortenring umschließen.

5. Die Himbeeren verlesen, waschen, gut abtropfen lassen und im Mixer oder mit dem Pürierstab pürieren. Die Eigelbe mit dem Zucker und dem Vanillezucker im heißen Wasserbad aufschlagen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken, in den Eischaum geben und auflösen lassen.

6. Den Mascarpone einrühren und das Himbeerpüree unterheben. 250 ml Sahne mit einem Sahnesteif steif schlagen und unterheben.

7. Die Masse auf dem Biskuitboden verteilen und im Kühlschrank mehrere Stunden durchkühlen lassen. Die fertige Torte herausnehmen und aus dem Tortenring lösen.

8. 250 ml Sahne mit einem Sahnesteif steif schlagen und den Tortenrand damit bestreichen. Den Rest in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und Rosetten aufspritzen.

9. Die Mandelblättchen nach Geschmack in einer beschichteten Pfanne kurz rösten, erkalten lassen und die Torte damit bestreuen. Mit Waffelröllchen und frischen Himbeeren belegen und bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.

Tutti-Frutti-Mascarpone-Kuchen

Für 12–14 Stücke:

Für den Mürbteig:
250 g Mehl
100 g Zucker
1 Prise Salz
2 Eigelb
abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone
150 g Butter
2–3 EL Rum
Fett für die Form
(oder wählen Sie ein Grundrezept siehe Seite 8/9)

Für die Füllung:
4 Eigelb, 200 g Zucker
1 Päckchen Orangenaroma
100 g Speisestärke
200 g Sahne
500 g Mascarpone
4 Eiweiß, 2 Kiwis
1 kleine Dose Ananas
1 kleine Dose Mandarinenfilets

Zum Verzieren:
100 g Aprikosenmarmelade
frische Früchte und geschälte, ganze Mandeln

1. Das Mehl mit dem Zucker und dem Salz auf eine Arbeitsfläche sieben und eine Mulde in die Mitte drücken.

2. Die Eigelbe und die abgeriebene Zitronenschale hineingeben, die Butter in Flöckchen darauf verteilen, den Rum am Rand verteilen und das Ganze zu einem glatten Teig verkneten. (Nie den Rum mit dem Eigelb zusammen in die Mulde geben, er „frisst" es auf!)

3. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank eine Stunde ruhen lassen. Anschließend herausnehmen, nochmals durchkneten und den Boden einer ausgefetteten Blumen- oder Springform (26–28 cm Ø) damit auslegen.

4. Für die Füllung die Eigelbe mit dem Zucker und dem Orangenaroma schaumig schlagen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.

5. Die Speisestärke mit etwas Sahne anrühren, die restliche Sahne und den Mascarpone dazugeben, glatt rühren und in die Schaummasse einrühren. Die Eiweiße steif schlagen und unterheben.

6. Die Kiwis schälen, die Ananas und die Mandarinenfilets gut abtropfen lassen. Die Früchte klein schneiden und unter die Mascarponemasse heben.

7. Die Masse auf dem Mürbteig verteilen und im auf 180–200 °C vorgeheizten Backofen 45–50 Minuten backen. Herausnehmen und mit der erhitzten, durch ein Sieb gestrichenen Marmelade bestreichen.

8. Den Tutti-Frutti-Mascarpone-Kuchen in der Form erkalten lassen, aus der Form lösen und mit frischen Früchten und Mandeln verziert servieren.

Pfirsich-Melba-Torte

Für 12 Stücke:

Für den Biskuit:
3 Eigelb, 120 g Zucker
3 EL Wasser, 75 g Mehl
75 g Speisestärke
2 gestr. TL Backpulver
3 Eiweiß, Fett für die Form
(oder wählen Sie ein Grundrezept siehe Seite 8/9)

Für die Füllung:
500 g Speisequark
500 g Mascarpone
75 g Zucker
einige Tropfen Vanillearoma
6 Blatt weiße Gelatine
400 ml Sahne, 3–4 Pfirsiche
100 g frische Himbeeren

Außerdem:
400 ml Sahne
2 Päckchen Sahnesteif
etwas Kakaopulver
50 g Haselnusskrokant
1 Pfirsich
100 g frische Himbeeren

1. Die Eigelbe mit dem Zucker und dem Wasser schaumig schlagen. Das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver vermischen, darüber sieben und unterheben. Die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen und ebenfalls unterheben.

2. Die Masse in eine nur am Boden ausgefettete Springform (24 cm Ø) füllen und in dem auf 180 °C vorgeheizten Backofen 20–25 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen, anschließend einmal durchschneiden.

3. Den Quark mit dem Mascarpone glatt rühren, mit Zucker und Vanillearoma abschmecken und die eingeweichte, gut ausgedrückte und aufgelöste Gelatine einrühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben.

4. Einen Biskuitboden auf eine Tortenplatte setzen und mit einem Tortenring umschließen. Die Pfirsiche enthäuten, halbieren, den Stein herauslösen und die Pfirsichhälften auf den Biskuitboden setzen.

5. Die Hälfte der Mascarponecreme darauf streichen und mit dem zweiten Biskuitboden abdecken.

6. Die Himbeeren verlesen, waschen, gut abtropfen lassen und unter die restliche Mascarponecreme heben. Die Creme auf den Biskuitboden streichen und im Kühlschrank einige Stunden durchkühlen lassen.

7. Die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen. Die Torte aus dem Tortenring lösen und rundherum mit Sahne einstreichen. Den Rest in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen, auf die Torte spritzen und leicht mit Kakaopulver bestäuben.

8. Die Torte am Rand und in der Mitte mit Haselnusskrokant bestreuen. Den Pfirsich abwaschen, trockentupfen und in Spalten schneiden, die Himbeeren verlesen, waschen und gut abtropfen lassen. Die Früchte dekorativ auf die Torte legen, die Torte in Stücke schneiden und servieren.

Mohn-Käsekuchen mit Birnen

Für 12–14 Stücke:

Grundrezept Mürbteig siehe Seite 8
Fett für die Form
150 g Milch
150 g gemahlener Mohn
25 g gemahlene Nüsse
20 g Honig, 30 g Zucker
80 g Brösel, 50 g Butter
1 EL Rum
150 g Mascarpone
10 g Mehl
25 g Zucker
1 Ei, 30 g Milch
30 g flüssige Butter
8 Birnenhälften
Saft von 1 Zitrone
Mandelblättchen zum Bestreuen

1. Den Mürbteig nach Grundrezept zubereiten, ruhen lassen und anschließend eine ausgefettete Springform (26 cm Ø) damit auslegen.

2. Den Teig am Rand so hochziehen, dass ein 3 cm hoher Rand entsteht. Die Birnen schälen, halbieren und entkernen. Die Birnenhälften mit Zitronensaft beträufeln und auf den Mürbteig legen.

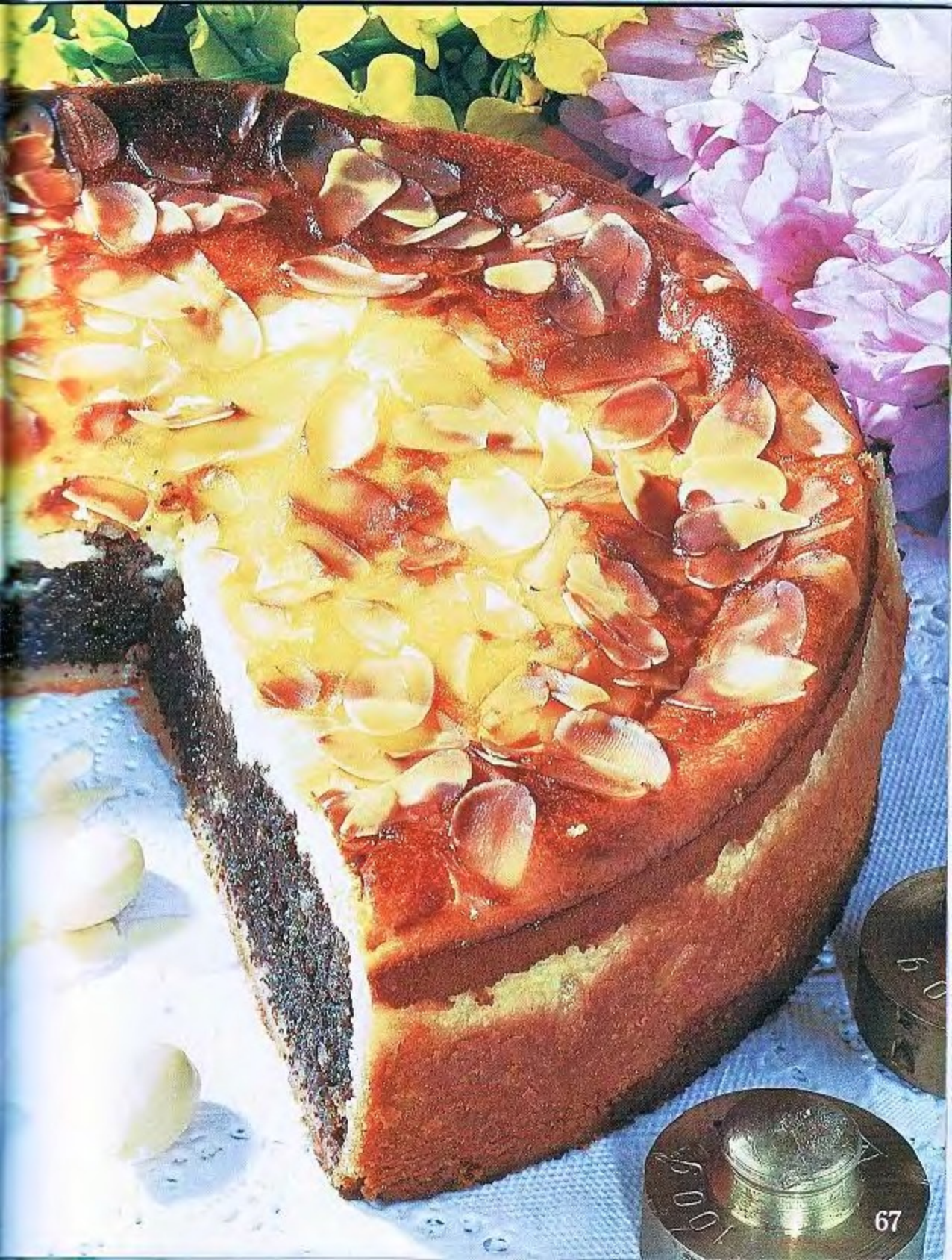
3. Für die Mohnfüllung die Milch aufkochen lassen, den Mohn einrühren und kurz quellen lassen. Die Nüsse, den Honig, den Zucker, die Brösel, die Butter und den Rum einrühren. Die Masse auf den Birnen verteilen und glatt streichen.

4. Für die Käsemasse den Mascarpone mit dem Mehl glatt rühren und den Zucker, das Ei, die Milch und die flüssige Butter unterschlagen.

5. Die Käsemasse auf der Mohnfüllung verteilen.

6. Das Ganze mit den Mandelblättchen bestreuen und in dem auf 180–200 °C vorgeheizten Backofen 60 Minuten backen.

7. Den Mohn-Käsekuchen herausnehmen und in der Form erkalten lassen.



Blätterteigtaschen

Für 16 Stück:

600 g Blätterteig (TK-Produkt), Mehl zum Ausrollen (oder wählen Sie ein Grundrezept siehe Seite 8/9)

Für die Mandelfüllung:
100 g Marzipanrohmasse
50 g Puderzucker
50 g gemahlene Mandeln
einige Tropfen Orangenlikör
1 EL Speisestärke

Für die Eierlikörfüllung:
125 g Mascarpone
1 Päckchen Puddingpulver Vanillegeschmack
6 cl Eierlikör
75 g gemahlene Haselnüsse

Außerdem:
2 Eigelb
2 EL Milch
200 g Aprikosenkonfitüre
Hagelzucker und frische Früchte zum Garnieren

1. Den Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auftauen lassen, die Platten halbieren oder Kreise ausstechen.

2. Die Marzipanrohmasse mit dem Puderzucker und den gemahlenen Mandeln auf einer Arbeitsfläche anwirken.

3. Den Orangenlikör und die Speisestärke dazugeben und kräftig verkneten.

4. Für die Eierlikörfüllung den Mascarpone mit dem Puddingpulver, dem Eierlikör und den gemahlenen Haselnüssen vermischen.

5. Abwechselnd die Marzipan- und die Eierlikörfüllung auf dem Teig verteilen.

6. Die Eigelbe mit der Milch verrühren, die Teigränder damit bestreichen und den Teig zusammenklappen.

7. Die Ränder gut andrücken und die Taschen auf ein mit Wasser benetztes Backblech setzen.

8. Die Blätterteigtaschen in dem auf 180 °C vorgeheizten Backofen 20–25 Minuten backen.

9. Die Aprikosenkonfitüre in einem Topf unter ständigem Rühren leicht erwärmen. Die Blätterteigtaschen aus dem Ofen nehmen, noch warm mit der Konfitüre bestreichen und vollständig erkalten lassen.

10. Die Blätterteigtaschen dekorativ anrichten, mit Hagelzucker und Früchten ausgarnieren und servieren.

Gefüllte Mohnhasen

Für 6–8 Stück:

500 g Mehl
1 Päckchen Trockenhefe
75 g Zucker
1 Päckchen Orangenzucker
1 Prise Salz
225 ml lauwarme Milch
125 g weiche Butter
1 Ei, 1 Eigelb
(oder wählen Sie ein Grundrezept siehe Seite 8/9)
Backpapier für das Blech

Außerdem:
1 Packung Mohn-back
abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone
100 g gehackte Mandeln
100 g Mascarpone
1 Eiweiß zum Bestreichen
1 Ei, 1 EL Kaffeesahne
200 g Puderzucker
2–3 EL Zitronensaft
Mandeln für die Augen, rote Belegkirschen für die Nasen

1. Das Mehl, die Trockenhefe, den Zucker, den Orangenzucker, das Salz, die lauwarme Milch, die weiche Butter, das Ei und das Eigelb in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verarbeiten.

2. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort zur doppelten Menge aufgehen lassen, kurz durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen.

3. Aus dem Teig 12–16 Kreise (8–10 cm Ø) ausstechen, den restlichen Teig nochmals zusammenkneten und erneut ausrollen. Für jeden Hasenkopf 2 Ohren ausstechen und einige Schnurrhaare ausschneiden.

4. Das Mohn-back mit der abgeriebenen Zitronenschale, den gehackten Mandeln und dem Mascarpone glatt rühren. Auf die Hälfte der großen Kreise verteilen, die Ränder mit Eiweiß bestreichen und die restlichen Kreise darauf setzen. Dabei die Ohren dazwischensetzen.

5. Die Ränder gut andrücken und die Schnurrhaare ankleben. Die Mohnhasen zugedeckt an einem warmen Ort 20–30 Minuten gehen lassen.

6. Das Ei mit der Kaffeesahne verquirlen und die Mohnhasen damit bestreichen.

7. Die Mohnhasen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im auf 180 °C vorgeheizten Backofen 25 Minuten backen.

8. Die fertigen Mohnhasen herausnehmen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

9. Den Puderzucker mit dem Zitronensaft zu einem streichfähigen Guss verrühren und die Hasen damit bestreichen. Die Mandeln als Augen einsetzen und je eine halbe Belegkirsche zwischen die Schnurrhaare legen. Die Glasur vollständig trocknen lassen und die gefüllten Mohnhasen servieren.

Käsetorte mit Rum und Rosinen

Für 12 Stücke:

Für den Schokobiskuitboden:
2 Eier, 50 g Zucker
50 g Mehl, 1 TL Kakaopulver
1 EL heißes Wasser
Backpapier für die Form

Für die Biskuitstreifen:
4 Eiweiß, 4 EL kaltes Wasser
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
4 Eigelb, 200 g Mehl
1 TL Backpulver
1 TL Kakaopulver
Backpapier und Alufolie für das Blech

Für die Füllung:
300 g Crème double
2 EL Milch, 75 g Rosinen
4 EL Rum, 50 g Puderzucker
450 g Schichtkäse
6 Blatt weiße Gelatine

Außerdem:
200 ml Sahne
1 Päckchen Sahnesteif
geraspelte Schokolade zum Bestreuen

1. Die Eier mit dem Zucker in eine Schüssel geben und im heißen Wasserbad zu einem Schaum aufschlagen. Das Mehl sieben und unterheben. Das Kakaopulver in das heiße Wasser einrühren, etwas abkühlen lassen und unter die Masse rühren.

2. Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (24 cm Ø) füllen, glatt streichen und in dem auf 180–200 °C vorgeheizten Backofen 12–15 Minuten backen. Herausnehmen, auf ein Kuchengitter stürzen, das Backpapier vorsichtig abziehen und den Boden erkalten lassen.

3. Für die Biskuitstreifen die Eiweiße mit dem kalten Wasser steif schlagen und den Zucker sowie den Vanillezucker nach und nach einrieseln lassen. Die Eigelbe einrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen, darüber sieben und unterheben.

4. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und mit einem gefalteten Streifen Alufolie in zwei gleich große „Kammern" teilen. Die Hälfte der Biskuitmasse einfüllen und glatt streichen, den Rest mit dem Kakaopulver vermischen und anschließend ebenfalls einfüllen. Im auf 180–200 °C vorgeheizten Backofen 25–30 Minuten backen, herausnehmen und den Alustreifen vorsichtig lösen.

5. Die beiden Teigplatten auf ein Kuchengitter stürzen und das Backpapier abziehen. Die beiden Teigplatten erkalten lassen und in 1,5 x 6 cm große Streifen schneiden. Den runden Biskuitboden auf eine Tortenplatte setzen, mit einem Tortenring umschließen und die Streifen abwechselnd innen an den Rand stellen.

6. Die Crème double mit der Milch glatt rühren, die Rosinen, den Rum, den gesiebten Puderzucker und den Schichtkäse einrühren. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken, auflösen und tropfenweise in die Käsecreme einrühren.

7. Die Käsecreme einfüllen und im Kühlschrank fest werden lassen. Aus dem Kühlschrank nehmen und den Tortenring ablösen. Die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und die Torte damit verzieren. Die geraspelte Schokolade darüber streuen und die Torte kalt stellen.

Schoko-Minz-Käsekuchen

Für 12 Stücke:

Für den Mürbteig:
250 g Mehl
1 Msp. Backpulver, 1 Ei
65 g Zucker, 1 Prise Salz
125 g Butter, Fett für die Form
(oder wählen Sie ein Grundrezept siehe Seite 8/9)

Für die Füllung:
100 g Schoko-Minz-Blättchen (z. B. After Eight)
500 g Schichtkäse (20 % Fett)
250 g Dickmilch, 4 Eigelb
2 Päckchen Vanillezucker
175 g Zucker, 3 EL Speisestärke, 4 Eiweiß

Außerdem:
1 Eiweiß, 175 g Puderzucker
100 g Kakao-Fettglasur
1–2 EL Aprikosenmarmelade
100 g gehackte Haselnüsse
Kräuterzweige zum Garnieren

1. Aus den Teigzutaten einen glatten Teig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank eine Stunde ruhen lassen. Anschließend nochmals kurz durchkneten, auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und eine ausgefettete Springform (24–26 cm Ø) damit auslegen, dabei einen 3 cm hohen Rand formen.

2. Die Schoko-Minz-Blättchen nebeneinander auf einen Teller legen und ins Gefriergerät stellen.

3. Den Schichtkäse mit der Dickmilch glatt rühren. Die Eigelbe mit dem Vanillezucker und dem Zucker schaumig rühren und mit der Speisestärke in die Schichtkäsemasse einrühren. Das Eiweiß sehr steif schlagen und unterheben.

4. Die Schoko-Minz-Blättchen aus dem Gefriergerät nehmen, in kleine Würfel schneiden und ebenfalls unterheben.

5. Die Masse auf dem Mürbteig verteilen und glatt streichen. In dem auf 180–200 °C vorgeheizten Backofen 50–60 Minuten backen, herausnehmen und in der Form erkalten lassen.

6. Den Kuchen aus der Form lösen. Das Eiweiß in eine Schüssel geben und so viel Puderzucker einrühren, dass eine sämige Glasur entsteht. Den Kuchen damit überziehen und die Glasur trocknen lassen.

7. Die Kakao-Fettglasur schmelzen, in ein Pergamenttütchen füllen, eine feine Spitze abschneiden und verschieden große Punkte auf die Puderzuckerglasur spritzen. Die Punkte ebenfalls trocknen lassen.

8. Den Tortenrand mit erwärmter Aprikosenmarmelade bestreichen und mit den gehackten Haselnüssen bestreuen. Den Kuchen in Stücke schneiden und servieren.

Aprikosenkuchen mit Buttermandeln

Für 12–16 Stücke:

Für den Teig:
300 g Schichtkäse
150 g Zucker
500 g Weizenmehl
1 Päckchen Zitronenaroma
10 EL Olivenöl, 10 EL Milch
1 Päckchen Backpulver, 2 Eier
Fett und Mehl für das Blech

Außerdem:
150 g Aprikosenmarmelade
100 g Butter
200 g gehackte Mandeln
100 g Zucker
2 EL Wasser
Puderzucker zum Bestäuben
Aprikosenschnitze zum Garnieren

1. Den Schichtkäse durch ein Sieb streichen, mit dem Zucker in eine Schüssel geben und verrühren.

2. Das gesiebte Mehl auf eine Arbeitsfläche geben. Den Schichtkäse in Flöckchen darauf verteilen.

3. Das Zitronenaroma, das Olivenöl, die Milch, das Backpulver und die Eier dazugeben und das Ganze mit bemehlten Händen von außen nach innen zu einem glatten, kompakten Teig verkneten.

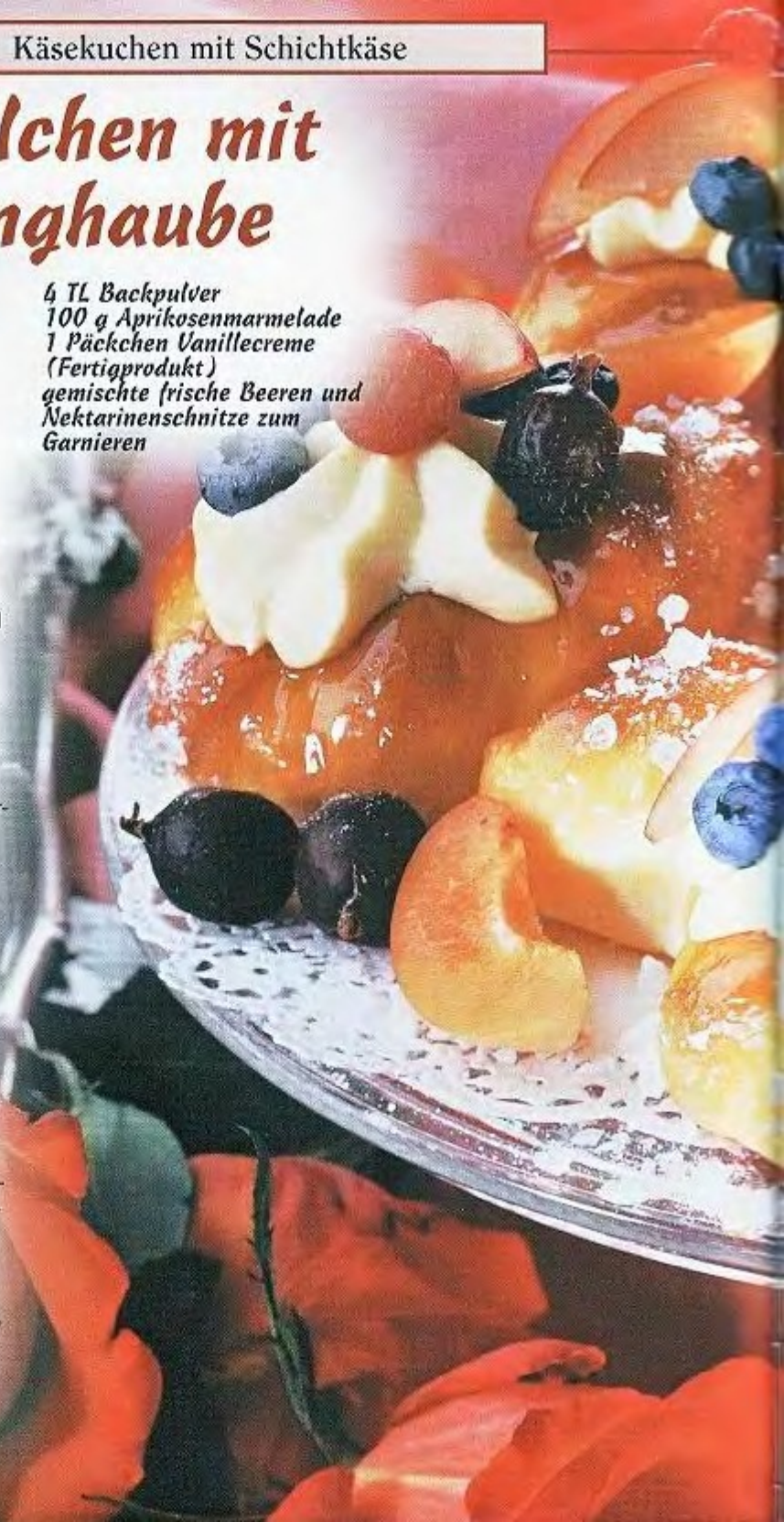
4. Den Teig halbieren und in der Größe eines Backbleches ausrollen. Das Blech ausfetten, mit Mehl bestäuben, die Hälfte des Teiges einlegen und mit etwas erhitzter Aprikosenmarmelade bestreichen.

5. Den restlichen Teig auf die Marmelade legen und leicht andrücken.

6. Die Butter in Flöckchen darauf setzen. Die gehackten Mandeln mit dem Zucker und dem Wasser vermischen und gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen.

7. Den Aprikosenkuchen in dem auf 180 °C vorgeheizten Backofen 40–45 Minuten backen, herausnehmen und erkalten lassen. Mit Puderzucker bestäuben, mit Aprikosenschnitzen ausgarnieren und servieren.

Käseteilchen mit Puddinghaube



Für 16 Stück:

150 g Schichtkäse
300 g Mehl, 1 Ei
1 Päckchen Vanillezucker
75 g Zucker, 6 EL Milch
6 EL Olivenöl
Backpapier für das Blech
4 TL Backpulver
100 g Aprikosenmarmelade
1 Päckchen Vanillecreme (Fertigprodukt)
gemischte frische Beeren und Nektarinenschnitze zum Garnieren

1. Den Schichtkäse durch ein Sieb streichen, mit dem gesiebten Mehl, dem Ei, dem Vanillezucker, dem Zucker, der Milch, dem Olivenöl und dem Backpulver auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einem glatten, kompakten Teig verkneten.

2. Den Teig in 16 gleich große Stücke teilen, diese zu einer langen, dünnen Rolle formen, ineinander verschlingen und Teilchen herstellen.

3. Die Teilchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und im auf 180 °C vorgeheizten Backofen 20-25 Minuten backen.

4. Die Aprikosenmarmelade leicht erwärmen, die Teilchen aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen, mit der Marmelade bestreichen und auf eine Tortenplatte setzen.

5. Die Vanillecreme nach Packungsanleitung zubereiten, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die Käseteilchen dressieren.

6. Die Käseteilchen mit gemischten, frischen Beeren und Nektarinenschnitzen ausgarnieren und bis zum Verzehr kühl aufbewahren.

Register

Aprikosenkuchen mit Buttermandeln 76
Aprikosenwähe 22

Biskuit-Krümeltorte 46
Blätterteigtaschen 68

Cappuccinokuchen mit Mirabellen 36

Goldtröpfchentorte 25

Heidelbeer-Käsesahnetorte 28
Himbeer-Knispeltorte 26
Himbeer-Schokocreme-Torte 48

Käsekuchen klassisch 45
Käsekuchen mit Apfelkompott 42
Käsekuchen mit Kirschen 38
Käsekuchen mit Streuseln 40
Käsekuchen ohne Boden 18
Käsekuchen, Gabis 58
Käsesahne, rosarote 53
Käseteilchen mit Puddinghaube 78
Käsetorte mit Rum und Rosinen 72
Kirsch-Charlotte, feine 55

Mascarponetorte mit Himbeeren 60
Melonentorte 53
Mohn-Käsekuchen mit Birnen 66
Mohnhasen, gefüllte 70
Muttertagsherz 32

Panamatorte 50
Pfirsich-Melba-Torte 64
Pistazien-Frischkäse-Kuchen 57
Preiselbeer-Käsetorte, weihnachtliche 21

Quark-Sahne-Torte 13
Quark-Sahne-Torte mit Beeren 30

Ricotta-Torte 57

Schoko-Eierlikör-Torte 34
Schoko-Minz-Käsekuchen 74
Südfruchttorte 40

Tutti-Frutti-Mascarpone-Kuchen 63

Zitronen-Käsesahne-Torte 17
Zwetschgenkuchen mit Sahneguss 14

© Copyright 2003 OTUS VERLAG AG, St. Gallen

ISBN 3-907194-75-6

Leckere Käsekuchen

Vom Klassiker bis zur Torte

Käsekuchen – bei Groß und Klein beliebt – darf auf keiner Kaffeetafel fehlen.
Holen Sie sich aus diesem Buch wertvolle Anregungen und vielseitige,
nicht nur alltägliche Rezepte für Käsekuchen und Käsesahnetorten.
Die Rezepte sind übersichtlich zusammengestellt, durchgehend mit farbigen
Abbildungen versehen und Schritt für Schritt erklärt.
Ein ausführlicher Ratgeberteil, der viele Tipps und Tricks verrät, garantiert den Erfolg.

Gutes Gelingen und viel Spaß beim Backen und Genießen!

ISBN 3-907194-75-6

9 783907 194751